GS89F / GS89F-SP

Микровълнова фурна

Инструкции за собственика и
Ръководство за готвене

замислете се за възможностите

Благодарим ви за закупуването на този продукт на Samsung. Регистрирайте вашия продукт на адрес

www.samsung.com/register

Това ръководство е отпечатано на 100 % рециклирана хартия.

SAMSUNG

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 1 2011-02-14 1:31:54

СЪДЪРЖАНИЕ

Указател за бързи справки 2
Фурна 3
Контролен панел....4
Принадлежности....5
Как се използва тази книжка с инструкции 6
Важна информация за безопасност....6
Легенда на символите и иконите 6
Предпазни мерки за избягване на възможно излагане на повишена микровълнова енергия....6
Важни инструкции за безопасност....7
Монтаж на вашата микровълнова фурна....10
Задаване на времето....10
Как да постъпите, ако се съмнявате или имате проблем....11
Готвене/Претопляне 11
Нива на мощност....12
Настройка на времето за готвене....12
Спиране на готвенето....12
Задаване на режима за пестене на енергия 12
Използване на почистване с пара (само GS89F) 13
Използване на функцията за автоматично претопляне....14
Настройки на автоматично претопляне 14
Използване на функцията за автоматично размразяване 15
Настройки за автоматично ускорено размразяване 15
Използване на функциите за часовник със сензор....16
Настройки за готвене със сензор....16
Използване на функцията автоматично готвене с пара (само GS89F-SP)....18
Настройки за автоматично готвене с пара....18
Настройки за ръчно готвене с пара 19
Използване на функцията за автоматично готвене със запичане 20
Настройки за готвене със запичане 20
Използване на функцията за ръчно готвене със запичане 21
Настройки за ръчно готвене със запичане....21
Избор на положение на нагревателния елемент 22
Избор на принадлежности 22
Печене на грил....23
Комбиниране на микровълни и грил 23
Изключване на звуковия сигнал 24
Заключване за безопасност на вашата микровълнова фурна 24
Указател за готварски съдове 25
Ръководство за готвене 26
Почистване на вашата микровълнова фурна 34
Съхранение и ремонт на вашата микровълнова фурна....34
Технически спецификации 35

УКАЗАТЕЛ ЗА БЪРЗИ СПРАВКИ

Ако искате да сготвите храна

1. Поставете храната във фурната.
Изберете нивото на мощност, като натиснете бутона ⏱ един или повече пъти.

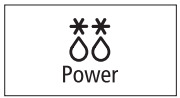
2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+), колкото е необходимо.

3. Натиснете бутона ⏀.

Резултат: Готвенето започва. Фурната издава звуков сигнал четири пъти, когато готвенето завърши.

Ако искате да размразите ускорено храна автоматично

1. Поставете замразената храна във фурната.
Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Ускорено размразяване** (❄❄) един или повече пъти.



2. Изберете храната за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+).

3. Натиснете бутона ⏀.

Ако искате да добавите 30 секунди

Оставете храната във фурната.
Натиснете **+30s (+30 сек.)** един или повече пъти – за всеки 30 секунди, които желаете да добавите.

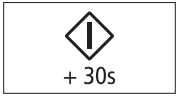
GS89F_BOL_03817F-BG.indd 2 2011-02-14 1:31:55

Ако искате да печете храна на грил

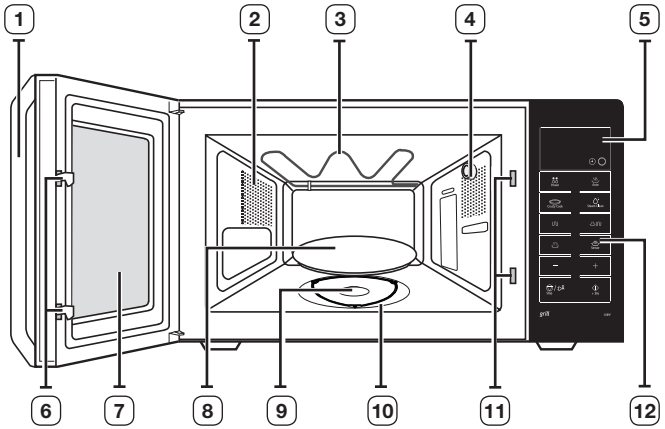
1. Натиснете бутона ⏦.

2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+).

3. Натиснете бутона ⏀.



ФУРНА

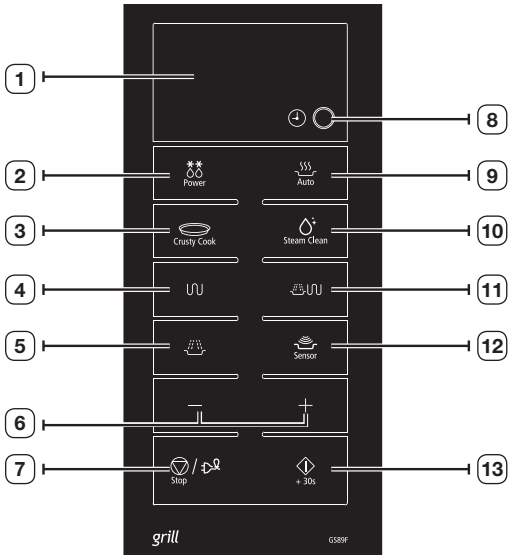


1. ДРЪЖКА НА ВРАТАТА
2. ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ
3. ГРИЛ
4. ОСВЕТЛЕНИЕ
5. ДИСПЛЕЙ
6. КЛЮЧАЛКИ НА ВРАТАТА
7. ВРАТА
8. ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА
9. СЪЕДИНИТЕЛ
10. РОЛКОВ ПРЪСТЕН
11. ОТВОРИ ЗА БЛОКИРОВКАТА ЗА ОБЕЗОПАСЯВАНЕ
12. КОМАНДНО ТАБЛО

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 3 2011-02-14 1:31:55

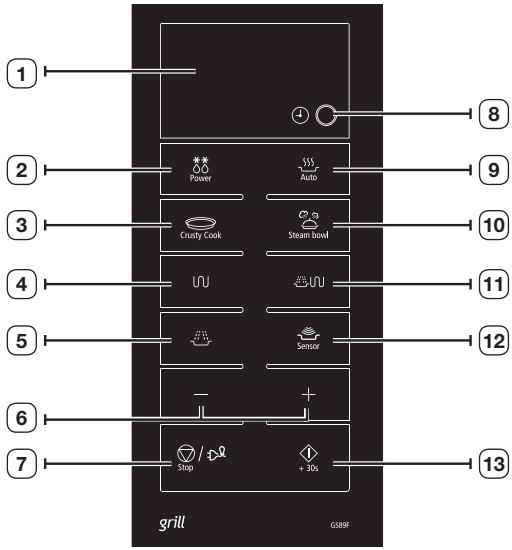
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

МОДЕЛ: GS89F



1. ДИСПЛЕЙ
2. БУТОН ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
3. БУТОН ФУНКЦИЯТА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ
4. ИЗБОР НА РЕЖИМ ГРИЛ
5. ИЗБОР НА РЕЖИМА НА МИКРОВЪЛНИ/НИВО НА МОЩНОСТ
6. БУТОН НАГОРЕ (+) / НАДОЛУ (—) (време на готвене, тегло и размер на порцията)
7. БУТОН СПИРАНЕ/ ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ
8. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
9. ИЗБОР НА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ
10. БУТОН ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА
11. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
12. ИЗБОР НА РЕЖИМ ГОТВЕНЕ СЪС СЕНЗОР
13. БУТОН ЗА СТАРТИРАНЕ

МОДЕЛ: GS89F-SP



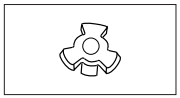
1. ДИСПЛЕЙ
2. БУТОН ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
3. БУТОН ФУНКЦИЯТА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ
4. ИЗБОР НА РЕЖИМ ГРИЛ
5. ИЗБОР НА РЕЖИМА НА МИКРОВЪЛНИ/НИВО НА МОЩНОСТ
6. БУТОН НАГОРЕ (+) / НАДОЛУ (—) (време на готвене, тегло и размер на порцията)
7. БУТОН СПИРАНЕ/ ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ
8. БУТОН ПАРА
9. ИЗБОР НА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ
10. БУТОН АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ С ПАРА
11. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
12. ИЗБОР НА РЕЖИМ ГОТВЕНЕ СЪС СЕНЗОР
13. БУТОН ЗА СТАРТИРАНЕ

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 4 2011-02-14 1:31:56

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

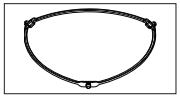
В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.

1. **Съединител**, вече поставен над вала на двигателя в основата на фурната.



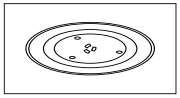
Предназначение: Съединителят върти въртящата се поставка.

2. **Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната.



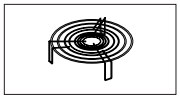
Предназначение: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.

3. **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.



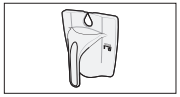
Предназначение: Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.

4. **Метална скара**, за поставяне върху въртящата се поставка.



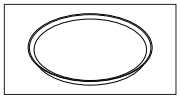
Предназначение: Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.

5. **Купа за чиста вода,** вижте стр. 13. (само GS89F)



Предназначение: Купата с вода може да се използва за почистване.

6. **Подложна чиния,** вижте стр. 20 до 22.



Предназначение: Подложната чиния при използване на функцията на автоматично готвене със запичане или ръчно готвене със запичане.

7. **Готвен с пара,** вижте стр. 18 до 19. (само GS89F-SP)

Предназначение : При използване на функцията за готвене с пара използвайте пластмасовия уред са готвене с пара.

НЕ работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

НЕ работете при режимите **Grill (Грил)** (♨) и **Комби** (♨♨) с готвене с пара.

Режим на работа	MW(♨)	ГРИЛ (♨)	КОМБИ (♨♨)
(Готвене с пара)	O	X	X

БЪЛГАРСКИ

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 5 2011-02-14 1:31:56

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ТАЗИ КНИЖКА С ИНСТРУКЦИИ

Току-що сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG. Вашите "Инструкции за собственика" съдържат ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- Мерки по безопасност
- Подходящи принадлежности и готварски съдове
- Полезни готварски съвети
- Съвети за готвене

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.
ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.
Преди да използвате фурната, се уверете, че следвате следните инструкции.

- Използвайте този уред само по предназначението му, както е описано в това ръководство с инструкции. Тези бележки за Внимание и Важни инструкции за безопасността, описани в това ръководство, не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с вашия уред.
- Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или грижи, свържете се с нас в най-близкия сервизен център или потърсете помощ и информация онлайн на www.samsung.com.
- Тази микровълнова фурна е предназначена за претопляне на храна. Предназначена е само за използване вкъщи. Не загрявайте никакви типове платове или възглавници, пълни с влакна, тъй като това може да предизвика изгаряния и пожар. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на уреда.
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

ЛЕГЕНДА НА СИМВОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — Рискове или не безопасна практика, която може да доведе до **тежко нараняване или смърт на лица**.

ВНИМАНИЕ — Рискове или не безопасна практика, която може да доведе до **леко нараняване или повреда на имущество**.

Предупреждение; опасност от пожар	Предупреждение; гореща повърхност
Предупреждение; електричество	Предупреждение; експлозивен материал
НЕ се опитвайте.	Следвайте изрично указанията.
НЕ разглобявайте.	Извадете щепсела на захранването от контакта.
НЕ пипайте.	Уверете се, че уредът е заземен, за да избегнете токов удар.
Обадете се в сервиза за помощ.	Забележка
Важно	

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ.

Неспазването на следващите предпазни мерки за безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

(а) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена вратичка, да се пипа в блокировките за безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.

(б) НЕ поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажна кърпа и след това с мека суха кърпа.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 6 2011-02-14 1:31:57

(c) НЕ работете с фурната, ако е повредена, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратичката на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:
(1) врата (огъната)
(2) пантите на вратата (счупени или разхлабени)
(3) уплътненията и уплътнителните повърхности на вратичката

(d) Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от никого, с изключение на подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

Този продукт е Група 2 Клас B ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, заваръчни ключове и машини за електроискрова механична обработка. Оборудване Клас B е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Уверете се, че тези предпазни мерки се спазват по всяко време.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Микровълновата фурна трябва да се ремонтира и модифицира само от квалифициран персонал.	✓	✓	✓	✓
Не загрявайте течности и храна в запечатани контейнери.	✓	✓	✓	✓
За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте този уред в близост до нагреватели, запалими материали, във влажно, мазно или прашно място, във място, изложено на директна слънчева светлина и вода, или където може да се появи газова утечка, или на неравна повърхност.	✓	✓	✓	✓
Уредът трябва да е правилно заземен според местните и национални норми.	✓	✓	✓	✓
Премахвайте всички чужди вещества, като например прах или вода от краищата на щепсела и точките на контакт регулярно, като използвате суха кърпа.	✓	✓	✓	✓
Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.	✓	✓	✓	✓
В случай на изтичане на газ (като например пропан, втечнен компресиран газ и т.н.), проветрете незабавно, без да докосвате щепсела.	✓	✓	✓	✓
Не докосвайте щепсела с влажни ръце.	✓	✓	✓	✓
Не изключвайте уреда чрез изваждане на щепсела от контакта докато уредът работи.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте пръсти или чужди тела, при попадането на каквито и да било чужди вещества в уреда, като например вода, извадете щепсела от контакта и се обърнете към най-близкия ви сервизен център.	✓	✓	✓	✓
Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху уреда.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте фурната върху чупливи предмети, като например мивка или стъклени повърхности. (само модели за барглот)	✓	✓		
Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на уреда.	✓	✓	✓	✓
Уверете се, че напрежението, честотата и тока са същите, като тези в спецификациите на продукта.	✓	✓		✓
Поставете щепсела на захранването плътно в контакта. Не използвайте адаптер за няколко щепсела, удължител или електрически трансформатор.	✓	✓	✓	
Не увивайте захранващия кабел около метални предмети, не го поставяйте между предмети или зад фурната.	✓	✓	✓	
Не използвайте повреден щепсел, повреден кабел за електрозахранване или разхлабен контакт. Когато щепселът или захранващият кабел са повредени, обърнете се към най-близкия ви сервизен център.	✓	✓	✓	✓
Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.	✓	✓		
Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.	✓	✓		

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 7 2011-02-14 1:32:01

Не поставяйте предмети върху фурната, вътре или върху вратата на фурната.	✓	✓	✓	
Не пръскайте опасни препарати като например инсектициди върху повърхността на фурната.	✓	✓		
Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда	✓	✓	✓	✓
Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.	✓	✓	✓	✓
Не съхранявайте запалими материали във фурната. Особено внимавайте при претопляне на храна или напитки, които съдържат алкохол, тъй като алкохолните пари могат да влязат в контакт с горещите части на фурната.	✓		✓	✓
Микровълновата фурна е предназначена за използване, поставена на повърхността, тя не трябва да бъде поставяна в шкаф.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са внимателно наблюдавани.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.	✓	✓	✓	✓
Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се върши от деца без наблюдение.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. За да се избегнат изгаряния, малките деца трябва да се държат надалеч.	✓		✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загряването на напитки в микровълнова фурна може да предизвика забавено извиране, затова трябва да се внимава при боравене с контейнера. За да предотвратите тази ситуация, ВИНАГИ изчаквайте 20 секунди след като се изключи фурната, така че температурата да се изравни. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ: • Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути. • Покрийте с чиста, суха превръзка. • Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.	✓	✓	✓	✓
Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния;			✓	
Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 8 2011-02-14 1:32:03

Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.	✓	✓	✓	✓
Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.	✓	✓	✓	✓
Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела. Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.	✓	✓	✓	✓
По време на почистване повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. (само почистващ се модел)		✓	✓	
Излишните пръски трябва да се премахнат преди почистване и съдовете, за които това е указано в ръководството за почистване, могат да се оставят във фурната по време на почистване. (само почистващ се модел)	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ

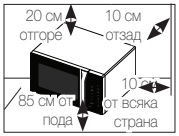
Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнови фурни; НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ каквито и да било метални съдове, чинии със златна или сребърна украса, скари, вилици и др. Махнете телчетата за затваряне на хартиени или пластмасови пликове. Причина: Може да се появи електрическа дъга или излизане на искри, което да повреди фурната.	✓		✓	✓
При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване;	✓		✓	
Не използвайте микровълновата си фурна за сушене на вестници или платове.	✓		✓	✓
Използвайте по-кратки времена за по-малки количества храна, за да предотвратите прегряването и изгарянето на храната.	✓		✓	✓
Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци;	✓		✓	✓
Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна;	✓	✓		✓
Не потопявайте захранващия кабел или щепсела във вода и го пазете далеч от нагрети повърхности.	✓	✓		
Яйца в черупки и цели твърдо сварени яйца не бива да се загряват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, дори след като приключи микровълновото нагряване; Също така, не нагрявайте вакуумирани бутилки, буркани, съдове, ядки в черупки, домати и др.			✓	✓
НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Те могат да се запалят при напускането на горещия въздух от фурната. Фурната също може да прегрее и да се изключи автоматично; тя ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.	✓		✓	
Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.			✓	
НЕ докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.			✓	
Разбъркайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.			✓	
Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.			✓	
Не работете с микровълновата фурна, когато е празна. Микровълновата фурна автоматично се изключва след 30 минути за безопасност. Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.	✓			✓
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.	✓			✓
Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния, посочени в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна".)	✓		✓	
Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.	✓	✓	✓	

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 9 2011-02-14 1:32:06

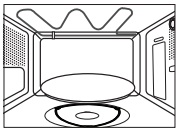
МОНТАЖ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Поставете фурната на равна нивелирана повърхност на 85 см над пода. Повърхността трябва да е достатъчно здрава, за да издържа безопасно тежестта на фурната.

1. Когато монтирате вашата фурна се уверете, че има съответна вентилация за вашата фурна, като оставите най-малко 10 см пространство отзад и отстрани на фурната и 20 см отгоре над фурната.



2. Извадете всякакви опаковъчни материали от вътрешността на фурната. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.



3. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

Ако захранващият кабел се повреди, трябва да се замени от специален кабел или комплект, който е наличен от производителя или от сервизен агент.
За личната ви безопасност, поставете кабела в 3-щифтов, 230 волта, 50 Hz, AC заземен контакт. Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да се смени със специален кабел.

Не монтирайте микровълновата фурна в горещи или влажни помещения в близост до класическа фурна или радиатор. Трябва да се спазват техническите данни за мрежово захранване и използваният удължителен кабел да е по същия стандарт като доставяния с фурната захранващ кабел. Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО

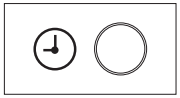
Вашата микровълнова фурна е с вграден часовник. Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично, ":0", "88:88" или "12:00".
Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 24-часов, или в 12-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.

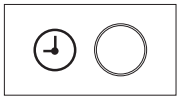
1.

За показване на времето в...	**Натиснете бутона ...**
24-часов формат	Еднократно
12-часов формат	Два пъти



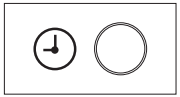
2. Натиснете бутоните (—) и (+), за да настроите часовете.

3. Натиснете бутона .



4. Натиснете бутоните (—) и (+), за да настроите минутите.

5. Натиснете бутона .



GS89F_BOL_03817F-BG.indd 10 2011-02-14 1:32:07

КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО СЕ СЪМНЯВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

Това е нормално.

- Конденз във вътрешността на фурната
- Въздушен поток около вратичката и външния корпус.
- Отражение на светлината около вратичката и външния корпус.
- Излизаща пара от около вратичката или вентилационните отвори.

Фурната не се пуска когато натиснете бутона ◈.

- Напълно ли е затворена вратичката?

Храната изобщо не е сготвена.

- Правилно ли сте настроили таймера и/или натиснали бутона ◈?
- Затворена ли е вратичката?
- Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?

Храната е или препечена, или недопечена.

- Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
- Правилно ли е избрано нивото на мощност?

Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга).

- На сте ли използвали чиния с метални кантове?
- Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
- Близо ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?

Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори.

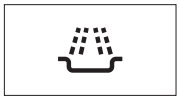
- Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално. За да решите този проблем, монтирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
- Ако се открият смущения от микропроцесора на фурната, може да се нулира дисплеят. За да решите този проблем извадете щепсела на захранването от контакта и го вкарайте повторно. Настройте часовника.

Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

ГОТВЕНЕ/ПРЕТОПЛЯНЕ

Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна. Винаги проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка. След това затворете вратата.

1. Натиснете бутона .



Резултат: Показват се индикации 800 W (максимална мощност на готвене): Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона отново, докато не се покажат съответните ватове. Вижте таблицата за нивата на мощност.

2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+), колкото е необходимо.

3. Натиснете бутона ◈.

Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута)
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Никога не включвайте фурната, когато е празна.

Ако желаете да загреете ястие за кратко време при максимална мощност (800 W), просто натиснете бутона **+30s (+30c)** по веднъж за всеки 30 секунди време за готвене. Фурната се включва веднага.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 11 2011-02-14 1:32:07

НИВА НА МОЩНОСТ

Можете да избирате измежду нивата на мощност по-долу.

Ниво на мощност	Изход. мощност	
	МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА	ГРИЛ
ВИСОКО	800 W	-
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	-
СРЕДНО	450 W	-
СРЕДНО НИСКО	300 W	-
РАЗМРАЗЯВАНЕ	180 W	-
НИСКО/ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО	100 W	-
ГРИЛ	-	1100 W
КОМБИ I	600 W	1100 W
КОМБИ II	450 W	1100 W
КОМБИ III	300 W	1100 W

Ако изберете по-високо ниво на мощност, трябва да се намали времето за готвене.

Ако изберете по-ниско ниво на мощност, трябва да се увеличи времето за готвене.

НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона +30s по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

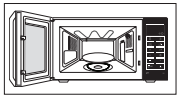
Натиснете бутона **+30s (+30c)** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да проверявате храната.

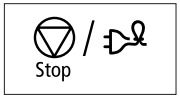
1. За да спрете временно;
Отворете вратичката.

Резултат: Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратата и натиснете ◈ отново.



2. За да спрете напълно;
Натиснете бутона ▽.

Резултат: Готвенето спира.

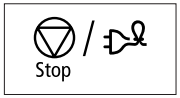


Можете да отмените всяка настройки и преди започване, като просто натиснете **Стоп** (▽).

ЗАДАВАНЕ НА РЕЖИМА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Фурната има режим за пестене на енергия. Тази функция пести електрическа енергия, когато фурната не се използва.

- Ако не се използва в рамките на 5 минути, фурната автоматично ще се превключи на режим за пестене на енергия. Докато е в този режим, дисплеят е празен и фурната не може да се използва.
- За да излезете от режим за пестене на енергия, отворете вратичката, след което дисплеят показва “0”. Фурната е готова за използване.
- Ако искате да използвате режима за пестене на енергия, натиснете бутона **Пестене на енергия** ().



GS89F_BOL_03817F-BG.indd 12 2011-02-14 1:32:07

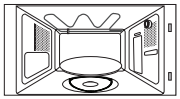
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА (САМО GS89F)

Парата, изпускана от системата за почистване с пара, ще се пропие в повърхността на вътрешността на фурната.
След като използвате функцията за почистване с пара, можете лесно да почистите вътрешността на фурната.

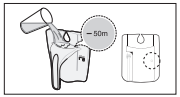
Използвайте тази функция само след като фурната се е охладила напълно. (Стайна температура)

Използвайте само нормална вода, а не дестилирана.

1. Отворете вратата.

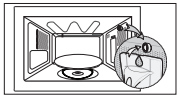


2. Напълнете с вода, като спазвате следната водеща линия (ниво на водата) извън купата с вода. (Линията е на около 50 мл.)



Повече от 50 мл. вода може да причини протичане отзад през дупката. Уверете се, че не е повече от 50 мл.

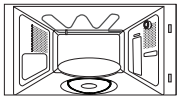
3. Поставете купата с вода в горната поставка за купата с вода на дясната стена на камерата за готвене.



4. Затворете вратичката.

5. Натиснете бутона **Почистване с пара** (). Вътре може да изглежда **ЗАМЪГЛЕНО** по време на почистването с пара, но това не е дефект **А ПАРАТА ЗАКРИВА ВЪТРЕШНАТА СВЕТЛИНА.**

6. Отворете вратата.



7. Почистете вътрешността на фурната със суха кърпа за съдове.
Извадете въртящата се поставка и почистете под поставката само с кухненска хартия.

⚠ Купата за вода може да се използва само в режим "**Почистване с пара**".

Когато готвите храни без течност, изваждайте купата за вода, защото тя ще се повреди и ще предизвика пожар в микровълновата фурна.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 13 2011-02-14 1:32:08

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ

Функцията автоматично претопляне има четири предварително програмирани времена за готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.
Можете да настроите броя на порциите, като натиснете бутоните (—) и (+).
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Автоматично претопляне** (♨) един или повече пъти.

2. Изберете размера на порцията, като натиснете бутоните (—) и (+). (Вж. за справка таблицата отстрани.)

3. Натиснете бутона ⏀.

Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

НАСТРОЙКИ НА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично претопляне, количества, времена за престой и съответни препоръки.

Код/Храна	Порция	Време за престой	Препоръки
1. Готови ястия (охладени)	300-350 гр. 400-450 гр.	3 мин.	Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони).
2. Супа/Сос (охладени)	200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	3 мин.	Излейте супата/соса в дълбок керамичен съд или купа. Покрийте по време на загряването и престоя. Разбъркайте преди и след времето за престой.
3. Напитки (кафе, мляко, чай и вода при стайна температура)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 порцеланова чаша)	1-2 мин.	Поставете малка (150 мл) или голяма (250 мл) чаша в центъра на въртящата се поставка. Претопляйте непокрито. Разбъркайте внимателно преди и след времето за престой. Внимавайте при изваждането на чашите (вж. инструкциите за безопасност при течности).
4. Паста гретен (замразени)	200 g 400 g	3 мин.	Поставете замразената паста гретен в подходяща чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Тази програма е подходяща за замразени паста, гретен като например лазаня, канелони или макарони.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 14 2011-02-14 1:32:08

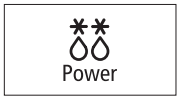
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Функцията за автоматично ускорено размразяване ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба и хляб/кейк. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Вие просто избирате програмата и теглото.

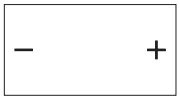
Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Най-напред поставете замразената храна в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Ускорено размразяване** (❄❄) един или повече пъти.
(Вж. за справка таблицата отстрани.)



2. Изберете теглото на храната, като натиснете бутоните (—) и (+).
Възможно е задаване на максимум 1500 гр.



3. Натиснете бутона ⏀.

Резултат:

- Размразяването започва.
- Фурната издава сигнал на половината време на размразяване, за да ви напомни да обърнете храната.
- Натиснете ⏀ бутона отново, за да завършите размразяването.

Можете да размразявате храна и ръчно. За да направите това, изберете функция готвене/подгряване за микровълни с ниво на мощност 180 W. Вж. раздела, озаглавен "Готвене / Подгряване", на стр. 11 за повече подробности.

НАСТРОЙКИ ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично ускорено размразяване, количества, времена за престой и съответни препоръки. Преди размразяване свалете всички видове опаковки. Поставяйте месо, птици, риба и хляб/кейк върху керамична чиния.

Код/ Храна	Порция	Време за престой	Препоръки
1. Месо	200-1500 гр.	20-60 мин.	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли и мляно месо.
2. Птици	200-1500 гр.	20-60 мин.	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цяло пиле и порции пиле.
3. Риба	200-1500 гр.	20-50 мин.	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цели риби и филета от риба.
4. Хляб/ Кейк	125-625 гр.	5-20 мин.	Поставете хляба върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата. Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кейк с шоколадов пълнеж.

Изберете функция за ръчно размразяване с ниво на мощност 180 W, ако искате да размразите храната ръчно. За повече подробности за ръчното размразяване и времената за ръчно размразяване вж. за справка стр. 30.

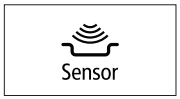
GS89F_BOL_03817F-BG.indd 15 2011-02-14 1:32:09

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ЧАСОВНИК СЪС СЕНЗОР

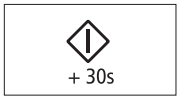
Петте функции на готвене със сензор включват/предлагат предварително програмирани времена за готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.
Можете да настроите категорията готвене със сензор, като натиснете бутоните (—) и (+).
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратата.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Готвене със сензор** (Sensor) един или повече пъти.
(Вж. за справка таблицата отстрани).



2. Натиснете бутона ◇.



Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

НАСТРОЙКИ ЗА ГОТВЕНЕ СЪС СЕНЗОР

В следната таблица са дадени 5 програми за готвене със сензор. Тя съдържа препоръчителното тегло на елемент, времена за престой след готвенето и съответни препоръки. След като стартирате програмата, времената за готвене и нивата на мощност се калкулират автоматично. Процесът на готвене се контролира от сензорната система за ваше улеснение. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

Код/Храна	Размер на порцията	Време на престой (мин.)	Препоръки
1. Стръкчета броколи	200-500 гр.	1-2	Измийте и почистете броколито и подгответе стръкчета. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл. вода (2-3 супени лъжици). Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Програмата е подходяща както за броколи, така и за тиквички, патладжани, тиква или чушки.
2. Нарязани моркови	200-500 гр.	1-2	Измийте и почистете морковите и ги нарежете на равномерни кръгчета. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл. вода (2-3 супени лъжици). Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Тази програма е подходяща за моркови, както и за карфиол или ряпа.
3. Белени картофи	200-800 гр.	2-3	Измийте и обелете картофите и ги нарежете на еднакви парчета. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 45-60 мл. (3-4 супени лъжици) вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак.
4. Охладена супа	250-500 гр.	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния или купа и покрийте с пластмасов капак по време на загряването. Поставете супата в средата на въртящата се поставка. Разбъркайте внимателно преди и след времето за престой.
5. Замразена супа (-18 °C) ***	250-500 гр.	2-3	Продупчете филма на замразената супа и поставете в центъра на въртящата се поставка. Поставете супата в средата на въртящата се поставка. Разбъркайте внимателно преди и след времето за престой.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 16 2011-02-14 1:32:10

Инструкции за готвене с автоматичен сензор

Автоматичният сензор ви разрешава да готвите храната си автоматично посредством установяване на количеството газове, произведени от храната по време на готвене.

- Когато готвите храна се произвеждат много видове газове. Автоматичният сензор определя точното време и точното ниво чрез улавяне на тези газове, излизащи от храната, като така елиминира нуждата от задаване на времето за готвене и нивото на мощност.
- Когато покриете съд с неговия капак или с найлоново фолио по време на готвене със сензор, автоматичният сензор ще улови газовете, генерирани след като съдът се наситил с пара.
- Малко преди готвенето да завърши, оставащото време за готвене ще започне обратното си броене. Това ще е добър момент за вас да обърнете или разбъркате храната за равномерно сготвяне, ако е необходимо.
- Преди готвенето с автоматичен сензор, храната може да бъде подправена с билки, подправки или сосове за запичане. Като предпазна мярка, солта или захарта могат да доведат до петна от изгаряне върху храната, така че тези подправки трябва да се добавят след готвенето.
- Функцията More/Less (Повече / По-малко) се използва за увеличаване или намаляване времето за готвене. Трябва да използвате тази функция за регулиране степента на готвене, за да отговаря на личните ви предпочитания. Прибори & Капак за готвене със сензор.
- За получаване на добри резултати от готвенето при използване на тази функция, следвайте инструкциите за избор на подходящите съдове и капаци от таблиците в тази книга.
- Винаги използвайте съдовете, подходящи за микровълнова фурна и ги покривайте с техните капаци или с найлоново фолио. Когато използвате найлоново фолио, обръщайте единия ъгъл, за да позволите на парата да излиза с правилната скорост.
- Винаги покривайте с капака, предназначен за съда, който използвате. Ако съдът няма свой собствен капак, използвайте найлоново фолио.
- Напълнете съдовете най-малко на половина.
- Храни, които изискват разбъркване или въртене, трябва да бъдат разбърквани или обръщани към на края на цикъла на готвене със сензор, след като времето е започнало да отброява обратно на дисплея.

Прибори & Капак за готвене със сензор

- За получаване на добри резултати от готвенето при използване на тази функция, следвайте инструкциите за избор на подходящите съдове и капаци от таблиците в тази книга.
- Винаги използвайте съдовете, подходящи за микровълнова фурна и ги покривайте с техните капаци или с найлоново фолио. Когато използвате найлоново фолио, обръщайте единия ъгъл, за да позволите на парата да излиза с правилната скорост.
- Винаги покривайте с капака, предназначен за съда, който използвате. Ако съдът няма свой собствен капак, използвайте найлоново фолио.
- Напълнете съдовете най-малко на половина.
- Храни, които изискват разбъркване или въртене, трябва да бъдат разбърквани или обръщани към на края на цикъла на готвене със сензор, след като времето е започнало да отброява обратно на дисплея.

Важно

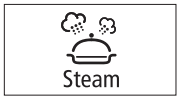
- След монтирането на фурната и включването ѝ в електрическия контакт, не вадете захранващия кабел от контакта. Газовият сензор има нужда от време за стабилизиране, за да готви задоволително.
- Не е препоръчително да използвате функцията автоматичен сензор за готвене за продължително готвене, т.е. едно готвене веднага след друго.
- Монтирайте фурната на място с добра вентилация за правилно охлаждане и въздушен поток и за да сте уверени, че сензорът ще работи точно.
- За да избегнете лоши резултати, не използвайте автоматичния сензор, когато околната температура в стаята е твърде висока или твърде ниска.
- Не използвайте опасни препарати, за почистване на фурната ви. Газ, в резултат на такъв препарат за почистване може да увреди сензора.
- Избягвайте поставянето на фурната в близост до горяма влага или уреди, изпускащи газ, защото това може да попречи на правилната работа на автоматичния сензор.
- Винаги поддържайте вътрешността на фурната чиста. Избърсвайте всички петна с влажна кърпа.
  Тази фурна е проектирана само за битово ползване.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 17 2011-02-14 1:32:10

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ С ПАРА (CAMO GS89F-SP)

При функцията за готвене с пара, времето за готвене се задава автоматично. Можете да настроите броя на порциите, като натиснете бутоните (—) и (+). Използвайте пластмасовия уред за готвене с пара, когато използвате функцията чиста пара. Най-напред поставете пластмасовия уред за готвене с пара в центъра на въртящата се поставка и затворете вратата.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Пара** ( ) един или повече пъти.



2. Задайте времето за готвене като натиснете бутоните (—) и (+). (Вж. за справка таблицата отстрани.)

3. Натиснете бутона ◈.

Резултат : Готвенето започва. Когато завърши:
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Готвене на пара, съвет

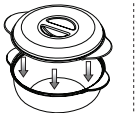
Компоненти на готвенето с пара

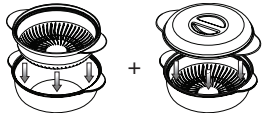
Купа

Кошница

Капак

Боравене с готвенето с пара


(Купа + Капак)


(Купа с + Кошница + Капак)

НАСТРОЙКИ ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ С ПАРА

В следващата таблица са дадени различните 5 автоматични програми за готвене с пара, количества, времена за престой и съответни препоръки. Винаги използвайте съда за готвене с пара и добавяйте вода според инструкциите в таблицата, когато използвате функцията за готвене с чиста пара. Храната ще бъде сготвена посредством микровълни и с помощта на пара.

Код/Храна	Размер на порцията	Време на престой (мин.)	Боравене	Препоръки
1. Пресни зеленчуци	100-150 гр. 200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр. 500-550 гр.	1-2	Купа с кошница + капак 2-5 супени лъжици вода в зависимост от количеството	Претеглете зеленчуците след измиване, почистване и нарязване на еднакви парчета. Поставете кошница в купата на съда за готвене с пара. Разпределете зеленчуците в тавата. Добавете 30 мл. (2 супени лъжици) вода при готвене на 100-350 гр., добавете 45 мл. (3 супени лъжици) за 500-550 гр. Покрийте с капак.
2. Рибно филе	100-150 гр. 200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	2-3	Купа с кошница + капак + 100 мл. вода	Почистете и подгответе пресни рибени филета и напръскайте с лимонов сок. Добавете 100 мл. в купата на съда за готвене с пара. Поставете рибните филета едно до друго в кошницата, поставете кошницата в купата и покрийте с капак.
3. Пилешки гърди	100-150 гр. 200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	2-3	Купа с кошница + капак + 100 мл. вода	Почистете и подгответе пилешките гърди. Срежете повърхността на гърдите с нож на 2-3 места. Добавете 100 мл. в купата на съда за готвене с пара. Поставете пилешките гърди една до друга в кошницата, поставете кошницата в купата и покрийте с капак.
4. Белени картофи	100-150 гр. 200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр. 500-550 гр. 600-650 гр.	2-3	Купа + Капак	Претеглете картофите след обелване, измиване и нарязване на еднакви парчета. Поставете ги в купата на съда за готвене с пара. Добавете 15-30 мл. (1-2 супени лъжици) вода при готвене на 100-350 гр., добавете 45-60 мл. (3-4 супени лъжици) за 400-650 гр. Покрийте с капак.
5. Бял ориз	150-200 гр. 250-300 гр. 350-400 гр.	4-5	Купа + Капак	Използвайте бланширан бял ориз. Поставете ориза в купата на съда за готвене с пара. Добавете двойно количество студена вода. Покрийте с капак. След приготвяне внимателно разбъркайте преди времето на престой. След като сготвите, премахнете влагата в кухината с кухненска хартия.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 18 2011-02-14 1:32:10

НАСТРОЙКИ ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ С ПАРА

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Артишок	300 гр. (1-2 бр.)	800 W	5-6	1-2	Изплакнете и почистете артишока. Поставете в купа. Добавете супена лъжица лимонов сок. Покрийте с капак.
Пресни зеленчуци	300 g	800 W	4-5	1-2	Претеглете зеленчуците (напр. стръкчета броколи, стръкчета карфиол, моркови, чушки) след измиване, почистване и нарязване на еднакви парчета. Поставете кошницата в купа. Разпределете зеленчуците в кошница. Добавете 2 супени лъжици вода. Покрийте с капак.
Замразени зеленчуци	300 g	600 W	7-8	2-3	Поставете замразените зеленчуци в кошницата в купата. Добавете 1 супена лъжица вода. Покрийте с капак. Разбъркайте добре след готвене и по време на престой.
Пресни рибни филета	300 g	1-ви етап: 800 W 2-ри етап: 450 W	1-2 5-6	1-2	Почистете и подгответе рибните филета, като например морска треска, розова риба или сьомга. Поръсете с лимонов сок. Поставете кошницата в купа. Подредете филетата едно до друго. Добавете 100 мл студена вода. Покрийте с капак.
Пилешки гърди	300 g	1-ви етап: 800 W 2-ри етап: 600 W	1-2 7-8	1-2	Почистете пилешките гърди. Нарежете повърхността 2-3 пъти с нож. Поставете кошницата в купа. Подредете пилешките гърди една до друга. Добавете 100 мл студена вода. Покрийте с капак.

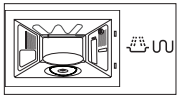
Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Ориз	250 g	800 W	15-18	5-10	Поставете леко сварения ориз в купата. Добавете 500 мл студена вода. Покрийте с капак. След готвене оставете белия ориз да престои 5 минути, а кафявия 10.
Необелени картофи	500 g	800 W	7-8	2-3	Претеглете и изплакнете картофите и ги поставете в купа. Добавете 3 супени лъжици вода. Покрийте с капак.
Задушено (охладено)	400 g	600 W	5-6	1-2	Поставете задушеното в купата. Покрийте с капак. Разбъркайте добре преди сервиране.
Замразени тестени с мармаладов пълнеж	150 g	600 W	1-2	2-3	Навлажнете горната част на изделията със студена вода. Поставете 1-2 замразени изделия едно до друго в кошницата. Поставете кошницата в купата. Покрийте с капак.
Плодов компот	250 g	800 W	3-4	2-3	Претеглете пресните плодове (ябълки, круши, сливи, кайсии, манго или ананас), след като ги обелите, измиете и нарежете на малки парчета или кубчета. Поставете в купа. Добавете 1-2 супени лъжици вода и 1-2 супени лъжици захар. Покрийте с капака.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 19 2011-02-14 1:32:11

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

С функцията за автоматично готвене със запичане, времето за готвене се задава автоматично. Можете да регулирате броя порции като натиснете бутоните (—) и (+). Най-напред поставете подложната чиния в центъра на въртящата се поставка и затворете вратата.

1. Поставете подложната чиния директно върху въртящата се подложка и загрейте предварително с най-високата мощност на комбинирани микровълни-грил. Натиснете бутона **Комби** (♨ᔓ) и задайте времето за предварително загряване (3 до 5 минути) с натискане на бутоните (—) и (+).

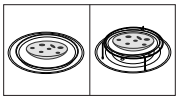


2. Натиснете бутона ⏀.

Винаги използвайте кухненски ръкавици за изваждане на подложната чиния, тъй като тя става много гореща.

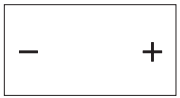
3. Отворете вратата на фурната.
Поставете храната върху подложната чиния.
Затворете вратичката.

Поставете подложната чиния върху металната скара (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.



4. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Готвене със запичане** (⬭) един или повече пъти.

5. Задайте размера на порцията като натиснете бутоните (—) и (+). (Вж. за справка таблицата отстрани)



6. Натиснете бутона ⏀.

Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Как да почистите подложната чиния
Почистете подложната чиния с топла вода и препарат и изплакнете с чиста вода.

Не използвайте телена четка или твърда гъба. Иначе ще се повреди горният слой.

Моля, забележете
Подложната чиния не може да се мие в съдомиялни машини.

НАСТРОЙКИ ЗА ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

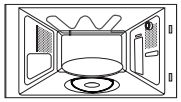
В следната таблица са дадени 4 програми за готвене със запичане. Моля, следвайте препоръчителните количества, времена за престой и съответни препоръки.

Код/Храна	Размер на порцията	Време на предварително затопляне (мин.)	Време на престой (мин.)	Препоръки
1. Замразена пица (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Подгрейте подложната чиния с използване на 600 W + Грил. Поставете замразената пица на подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
2. Замразени багети	150 g (1 бр.) 250 g (2 бр.)	4	2-3	Подгрейте подложната чиния с използване на 450 W + Грил. Поставете една багета близо до центъра и 2 багети една до друга върху чинията. Тази програма е подходяща за багети с плънка, напр. зеленчуци, шунка и сирене, както и за пица.
3. Замразен киш/пай (-18 °C)	150 g (1 бр.) 300 g (1-2 бр.)	3	1-2	Подгрейте подложната чиния с използване на 600 W + Грил. Поставете замразения киш/пай на подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
4. Замразени пилешки хапки	125 g 250 g	4	-	Подгрейте подложната чиния с използване на 600 W + Грил. Намажете подложната чиния с една супени лъжици олио. Разпределете пилешките хапки равномерно върху подложната чиния. Обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Натиснете бутона за старт, за да продължите готвенето.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 20 2011-02-14 1:32:12

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

Тази подложна чиния ви дава възможност да печете храната не само отгоре с грила, но и да печете основата на храната, която става хрупкава благодарение на високата температура на подложната чиния. В таблицата (вж. следващата страница) могат да се видят няколко позиции, които можете да приготвяте върху подложната чиния. Подложната чиния може да се използва също така и за бекон, яйца, наденици и т. н.



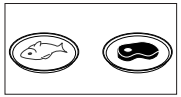
1. Поставете подложната чиния направо върху въртящата се поставка и я подгрейте с най-високата комбинация микровълни-грил [600 W + Грил (♨∿)], като спазвате времената и инструкциите в таблицата.

Винаги използвайте кухненски ръкавици за изваждане на подложната чиния, тъй като тя става много гореща.

2. Намажете чинията с олио, ако готвите храна като бекон и яйца, за да се запече храната приятно.

Забележете, че подложната чиния е с тефлонов слой, който не е устойчив на надраскване. Не използвайте остри предмети, като нож например, за рязане върху подложната чиния.

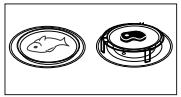
Използвайте пластмасови принадлежности, за да избегнете драскотини по повърхността на подложната чиния преди готвене.



3. Поставете храната върху подложната чиния.

Не поставяйте каквито и да било предмети върху подложната чиния, които не са топлоустойчиви, като например пластмасови черва.

Никога не поставяйте подложната чиния във фурната без въртящата се поставка.



4. Поставете подложната чиния върху металната скара (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.

5. Изберете подходящите време и мощност за готвене. (Вж. за справка таблицата отстрани.)

Как се почиства подложната чиния

Почиствайте подложната чиния с топла вода и почистващ препарат и изплаквайте с чиста вода.
Не използвайте телена четка или твърда гъба. Иначе ще се повреди горният слой..

Моля, забележете

Подложната чиния не може да се мие в съдомиялни машини.

НАСТРОЙКИ ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

Препоръчваме подложната чиния да се подгрява направо върху въртящата се поставка. Нагрейте предварително подложната чиния с функцията 600 W + Грил (♨∿) за 3-5 минути. Следвайте времената и инструкциите в таблицата.

Храна	Размер на порцията	Време за подгряване	Мощност	Време на готвене (мин.)	Препоръки
Бекон	4 резена (80 гр.)	3 мин.	600 W + Грил	3½-4	Подгрейте подложната чиния. Поставете резените един до друг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Домати на грил	200 g (2 бр.)	3 мин.	450 W + Грил	4-5	Подгрейте подложната чиния. Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Печени картофи	250 g 500 g	3 мин.	600 W + Грил	5-6 8-9	Подгрейте подложната чиния. Нарежете картофите на половинки. Поставете ги върху подложната чиния с отрязаната страна надолу. Подредете в кръг. Поставете чинията върху скарата.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 21 2011-02-14 1:32:12

Храна	Размер на порцията	Време за подгряване	Мощност	Време на готвене (мин.)	Препоръки
Замразен хамбургер	2 броя (125 гр.)	3 мин.	600 W + Грил	7-7½	Подгрейте подложната чиния. Поставете замразените хамбургери един до друг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 4-5 мин.
Замразени багети	200-250 гр. (2 бр.)	3 мин.	450 W + Грил	8-9	Подгрейте подложната чиния. Поставете багетите със заливка (например: домати и сирене) една до друга върху чинията. Поставете подложната чиния върху скарата.
Замразена пица	300-400 гр.	5 мин.	450 W + Грил	9-11	Подгрейте подложната чиния. Поставете замразената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Замразена мини пица	9x30 гр. (270 g)	3 мин.	300 W + Грил	9-10	Подгрейте подложната чиния. Разпределете мини пиците равномерно върху подложната чиния. Поставете чинията върху скарата.
Охладена пица	300-350 гр.	5 мин.	450 W + Грил	6½-7½	Подгрейте подложната чиния. Поставете охладената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Замразени рибни рулца	150 g (5 бр.) 300 g (10 бр.)	4 мин.	600 W + Грил	7-8 9-10	Подгрейте подложната чиния. Намажете чинията с 1 супена лъжица олио. Поставете рибните резени в кръг върху чинията. Обърнете след 4 мин. (5 бр.) или след 6 мин. (10 бр.).
Замразени пилешки хапки	125 g 250 g	4 мин.	600 W + Грил	5-6 7-8	Подгрейте подложната чиния. Намажете чинията с четка с 1 лъжица олио. Поставете пилешките хапки върху чинията. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 3 мин. (125 гр.) или 5 мин. (250 гр.).

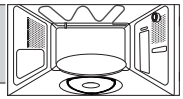
ИЗБОР НА ПОЛОЖЕНИЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИЯ ЕЛЕМЕНТ

Нагревателният елемент се използва при печене на грил. В списъка има само едно положение. Трябва да кажем на потребителите кога той трябва да се поставя във вертикално положение.

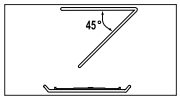
- Хоризонтално положение за печене на грил или комбинирано готвене с микровълни + грил

Сменяйте положението на нагревателния елемент само когато е студен и не използвайте прекомерно усилие, когато го поставяте във вертикално положение.

За поставяне на нагревателния елемент в...	Направете следното...
• Хоризонтално положение (грил или комбинирано микровълново + грил)	• Издърпайте нагревателния елемент към вас • Натиснете го нагоре, докато застане успоредно на тавана на фурната



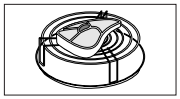
При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45 ° и да го почистите.



ИЗБОР НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте съдове, подходящи за микровълнова фурна. Не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.

Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (грил и микровълни), използвайте само безопасни за микровълнова и обикновена фурна чинии. Металните готварски съдове или прибори могат да повредят вашата фурна.



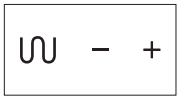
За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указателя за готварски съдове на стр. 25.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 22 2011-02-14 1:32:12

ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

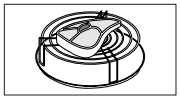
Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни. За тази цел с вашата микровълнова фурна се доставя скара за грил.

1. Подгрейте грила до необходимата температура, като натиснете бутона **Грил** (⏦) и задайте времето на предварително загряване с натискане на бутоните (—) и (+)



2. Натиснете бутона ⏀.

3. Отворете вратичката и поставете храната на скарата. Затворете вратичката.



4. Натиснете бутона ⏦.

Резултат: Показват се следните индикатори:

5. Задайте времето за грил, като натиснете бутоните (—) и (+). Максималното време за грил е 60 минути.

6. Натиснете бутона ⏀.

Резултат: Започва готвенето на грил. Когато завърши.

1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Не се безпокойте, ако нагревателят изключва и включва по време на печенето на грил. Тази система е предназначена да предотвратява прегряването на фурната.

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те могат да са много горещи. Проверете дали нагревателният елемент е в хоризонтално положение.

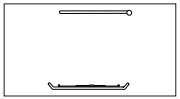
КОМБИНИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНИ И ГРИЛ

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

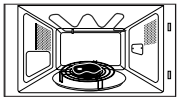
ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.

1. Уверете се, че нагревателният елемент е в хоризонтално положение; вж. стр. 23 за повече подробности.



2. Отворете вратичката на фурната. Поставете храната върху скарата, а скарата – върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.



3. Натиснете бутона **Комби** (⏦⏦).

Резултат: Показват се следните индикатори: ⏦⏦ (режим на микровълни и грил) 600 W (изходна мощност)

Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона **Комби** (⏦⏦) отново, докато не се покаже съответното ниво на мощността.

Не може да се задава температурата на грила.

4. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+), колкото е необходимо. Максималното време за готвене е 60 минути.

5. Натиснете бутона ⏀.

Резултат: Започва комбинираното готвене. Когато завърши

1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

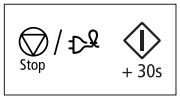
Максималната микровълнова мощност за комбиниран микровълнов режим и грил е 600 W.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 23 2011-02-14 1:32:13

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.

1. Натиснете бутоните ⏚ и ◈ едновременно.

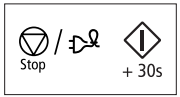


Резултат:

- Показва се следният индикатор.

- Фурната не издава звуков сигнал при всяко натискане на бутона.

2. За да включите отново звуковия сигнал, натиснете бутоните ⏚ и ◈ едновременно.



Резултат:

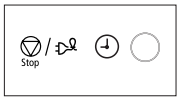
- Показва се следният индикатор.

- Фурната отново работи със звукови сигнали.

ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма "Безопасност за децата", която позволява фурната да бъде "заключена", така че децата или друг незапознат с нея да не може да я включват случайно.
Фурната може да се заключва по всяко време.

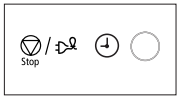
1. Натиснете бутоните ⏚ и 🕘 едновременно.



Резултат:

- Фурната се заключва (не могат да се избират никакви функции).
- На дисплея се показва "L".

2. За да отключите фурната, натиснете бутоните ⏚ и 🕘 отново едновременно.



Резултат: Фурната може да бъде използвана нормално.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 24 2011-02-14 1:32:13

УКАЗАТЕЛ ЗА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията. Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите. Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга
Плоча за запичане	✓	Не претопляйте повече от осем минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Съдове за сервиране	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ **: Препоръчва се**

✓✗ **: Използвайте внимателно**

✗ **: Не е подходящо**

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 25 2011-02-14 1:32:13

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

ГОТВЕНЕ

Готварски съдове за микровълново готвене:
Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:
Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене
Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене.
Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм.

Времена за престой
След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате.
Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Спанак	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Броколи	300 g	600 W	9-10	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Грах	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Зелен боб	300 g	600 W	8-9	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/грах/ царевица)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 g	600 W	8-9	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 26 2011-02-14 1:32:13

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак. След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло.
Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Тестени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.
Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз (леко сварен)	250 g	800 W	16-17	5	Добавете 500 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250 g	800 W	21-22	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 g	800 W	17-18	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250 g	800 W	18-19	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250 g	800 W	11-12	5	Добавете 1000 мл гореща вода вода.

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете гответенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се гответ, като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (800 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.
Брюкселско зеле	250 g	5½-6½	3	Добавете 60-75 мл (5-6 суп. лъжици) вода.
Моркови	250 g	4½-5	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.
Тиквички	250 g	3½-4	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.
Патладжани	250 g	3½-4	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250 g	4½-5	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.
Лук	250 g	5½-6	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.
Чушки	250 g	4½-5	3	Нарежете чушките на малки резени.
Картофи	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250 g	5-5½	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 27 2011-02-14 1:32:13

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20 °C, или за замразена храна при температура около +5 до +7 °C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те изсъхват и изгарят, преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 800 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W.

Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.

За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време - за бъдеща справка.

Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно.

Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.

Препоръчваното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. Вж. също главата с мерки по безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

БЕБЕШКИ ХРАНИ: Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне! Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата.

Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40 °C.

БЕБЕШКО МЛЯКО: Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвани температури за сервиране: около 37 °C.

ЗАБЕЛЕЖКА: Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 28 2011-02-14 1:32:13

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бебешки храни (зеленчуци с месо)	190 g	600 W	30 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 g	600 W	20 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешко мляко	100 ml 200 ml	300 W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Напитки (кафе, чай и вода)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 порцеланова чаша)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Налейте в чаша и претопляйте непокрити. Поставете чаша/ порцеланова чаша в средата на въртящата се поставка. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбъркайте добре.
Супа (охладено)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Задушено (охладено)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране
Паста със сос (охладено)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране.
Макаронени изделия с плънка и сос (охладени)	350 g	600 W	5-6	3	Поставете макаронените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Пакетирани ястия (охладени)	350 g	600 W	5½-6½	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 29 2011-02-14 1:32:13

РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.

Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.

Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.

Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престоят, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре и по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20 °C използвайте следващата таблица като упътване.

Цялата замразена храна трябва да се размразява, като се използва нивото на мощност за размразяване (180 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Месо				
Говежда кайма	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Свински пържоли	250 g	7½-8½		
Птици				
Парчета пиле	500 g (2 бр.)	14½- 15½	15-40	Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Цели пилета	900 g	28-30		
Риба				
Рибно филе	250 g (2 бр.)	6-7	5-15	Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
	400 g (4 бр.)	12-13		
Плодове				
Безкостилкови плодове	250 g	6-7	5-10	Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).
Хляб				
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	½-1 2-2½	5-20	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Тостове/сандвичи	250 g	4 ½ -5		
Немски хляб (пшеничено+ръжено брашно)	500 g	8-10		

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 30 2011-02-14 1:32:14

ГРИЛ

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгряването на грила в продължение на 3-4 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:
Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:
Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Важна забележка:

Винаги когато се използва само режим за печене на грил проверявайте нагревателният елемент под тавана да е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима:
600 W + Грил, 450 W + Грил и 300 W + Грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил
Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:
Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вж. таблицата за печене на грил за повече подробности.

Важна забележка:
Винаги когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил) проверявайте дали нагревателният елемент под тавана е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Иначе трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка. Вж. за справка инструкциите в следващата таблица.
Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 31 2011-02-14 1:32:14

Указател за печене на грил за замразени храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Хлебчета (всяка около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	Микровълни + грил	300 W + Грил 1-1½ 2-2½	Само грил 1-2 1-2	Подредете ги в кръг върху скарата. Печете на грил втората страна на хлебчетата до запичането, което предпочитате. Оставете да престоят 2-5 минути.
Багети + плънка (домати, сирене, шунка, гъби)	250-300 гр. (2 бр.)	450 W + Грил	8-9	-	Поставете 2 замразени багети една до друга на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Зеленчуци или картофи на фурна	400 g	450 W + Грил	13-14	-	Поставете замразените резени в малка, кръгла чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Макаронени изделия (Канелони, макарони, лазаня)	400 g	Микровълни + грил	600 W + Грил 14-15	Само грил 2-3	Поставете замразените тестени изделия в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Пилешки хапки	250 g	450 W + Грил	5-5½	3-3½	Поставете пилешките хапки върху скарата. Обърнете след първия път.
Чипс за микровълнова фурна	250 g	450 W + Грил	9-11	4-5	Поставете чипса за фурна върху кухненска хартия върху скарата.

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 3-4 минути. Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Грил само	4-5	4½-5½	Поставете филийките една до друга върху скарата.
Хлебчета (вече печени)	2-4 броя	Само грил	2-3	2-3	Поставете хлебчетата най-напред с долната страна нагоре в кръг направо върху въртящата се поставка.
Домати на грил	 200 g (2 бр.) 400 g (4 бр.)	Микровълни + грил	300 W + Грил 4½-5½ 7-8	Само грил 2-3	Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху скарата.
Тостове стил "Хавай" (шунка, ананас, резени сирене)	2 бр. (300 g)	450 W + Грил	3½-4	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Поставете две филийки противоположно една на друга върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Печени картофи	250 g 500 g	600 W + Грил	4 ½-5 ½ 8-9	-	Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 32 2011-02-14 1:32:14

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Парчета пиле	450-500 гр. (2 бр.)	300 W + Грил	10-12	12-13	Подгответе парчетата пиле с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Ако има едно парче пиле, не го поставяйте точно в центъра на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Агнешки пържоли/ Говежди стекове (средни по големина)	400 g (4 бр.)	Само грил	12-15	9-12	Намажете агнешките пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Свински пържоли	250 g (2 бр.)	Микровълни + грил	300 W+ грил 7-8	Само грил 6-7	Намажете свинските пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Печени ябълки	1 ябълка (около 200 гр.) 2 ябълки (около 400 гр.)	300 W + Грил	4-4½ 6-7	-	Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бадемови резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка.

СПЕЦИАЛНИ СЪВЕТИ

ТОПЕНЕ НА МАСЛО
Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагрявайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 800 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД
Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 3-5 минути, като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи. Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД
Поставете 20 г кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН
Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода. Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло. Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W. Разбъркайте след стопяване.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)
Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода. Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 800 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР
Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 800 W. Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ
Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6½ до 7½ минути при 800 W. Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ
Разпростете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния. Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути, като използвате 600 W. Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 33 2011-02-14 1:32:14

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

За да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна, трябва редовно да се почистват следните части на вашата микровълнова фурна:

- Вътрешните и външните повърхности
- Вратата и уплътненията на вратичката
- Въртящата се поставка и ролковите пръстени

ВИНАГИ проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти и дали вратичката се затваря както трябва.

Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на уреда и да доведе до опасна ситуация.

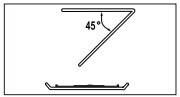
1. Почиствайте външните повърхности с мек тампон и топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
2. Отстранявайте всякакви пръски и петна по вътрешните повърхности или по ролковия пръстен с тампон със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок върху въртящата се поставка и нагрявайте в продължение на десет минути с максимална мощност.
4. Измивайте безопасната за съдомиялни машини плоча винаги, когато е необходимо.

НЕ разливайте вода във вентилационните отвори. **НИКОГА** не използвайте абразивни продукти или химически разтворители. Внимавайте особено при почистване на уплътненията на вратата, за да гарантирате, че няма:

- Натрупване на частици
- Пречки пред вратичката да се затваря правилно

Почиствайте кухината на микровълновата фурна веднага след всяка употреба с разтвор на неутрален перилен препарат, но оставяйте микровълновата фурна да изстине преди почистване, за да избегнете нараняване.

При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45 ° и да го почистите.



СЪХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

При съхранение или сервизно обслужване на вашата микровълнова фурна трябва да се вземат няколко прости предпазни мерки.
Фурната не трябва да се използва, ако вратичката или уплътненията на вратата са повредени:

- Счупена панта
- Влошени уплътнения
- Изкривен или огънат корпус

Тази фурна трябва да се ремонтира само от квалифициран сервизен техник на микровълнови фурни

НИКОГА не изваждайте външния корпус от фурната. Ако фурната е дефектирала и се нуждае от сервиз или се съмнявате за нейното състояние:

- Извадете щепсела от стенния контакт
- Обърнете се към най-близкия сервизен център

Ако желаете да приберете временно вашата микровълнова фурна, изберете сухо място без прах.
Причина : Прахът и влагата могат да се отразят неблагоприятно върху работните части във фурната.

Тази микровълнова фурна не е предназначена за търговска употреба.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 34 2011-02-14 1:32:14

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.
Според общата регулация 2/1984 (III.10) BKM-IpM. ние като дистрибутори гарантираме, че фурните GS89F / GS89F-SP на Samsung съответстват на по-долу споменатите технологични параметри.

Модел	**GS89F**
Захранващо напрежение	230 V ~ 50 Hz
Консумация на ел. енергия	
Микровълни	1200 W
Грил	1100 W
Комбиниран режим	2300 W
Изходна мощност	100 W / 800 W (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Магнетрон	OM75P (31)
Метод на охлаждане	Двигател на охлаждащия вентилатор
Размери (Ш x В x Д)	
Габаритни	489 x 275 x 390 мм
Кухина на фурната	330 x 211 x 324 мм
Обем	23 литра
Тегло	
Нетно	Прибл. 13,5 кг

ЗАБЕЛЕЖКА

Bulgarian

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (Отпадъци, представляващи електрическо и електронно оборудване)

(Важи за държавите на Европейския съюз и други европейски държави със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се сместват с другите отпадъци на търговското предприятие.

GS89F_BOL_03817F-BG.indd 35 2011-02-14 1:32:14

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Кодов №: DE68-03817F

Mikrovalna pećnica

Upute za korištenje i vodič za kuhanje

zamislite mogućnosti

Zahvaljujemo na kupnji ovog proizvoda tvrtke Samsung. Svoj proizvod registrirajte na stranici

www.samsung.com/register

Ove su upute tiskane na 100% recikliranom papiru.

SAMSUNG

HRVATSKI

SADRŽAJ

Brzi vodič 2
Pećnica 3
Upravljačka ploča 4
Dodatna oprema 5
Upotreba ove knjižice s uputama 6
Važne informacije o sigurnosti 6
Objašnjenja simbola i ikona 6
Mjere opreza za izbjegavanje mogućeg izlaganja prekomjernoj mikrovalnoj energiji. 6
Važne sigurnosne upute 7
Postavljanje mikrovalne pećnice 10
Postavljanje vremena 10
Što učiniti ako ste u nedoumici ili imate problem 11
Kuhanje/podgrijavanje 11
Razine snage 12
Prilagodba vremena kuhanja 12
Zaustavljanje kuhanja 12
Postavke načina rada za štednju energije 12
Korištenje čišćenja parom (samo za GS89F) 13
Korištenje značajke za automatsko podgrijavanje 14
Postavke automatskog podgrijavanja 14
Korištenje značajke za automatsko brzo odmrzavanje 15
Postavke automatskog odmrzavanja 15
Korištenje značajke za kuhanje sa senzorom 16
Postavke kuhanja sa senzorom 16
Korištenje funkcije automatskog kuhanja parom (samo GS89F-SP) 18
Postavke automatskog kuhanja parom 18
Postavke ručnog kuhanja parom 19
Korištenje funkcije automatskog stvaranja hrskave korice 20
Postavke kuhanja s automatskim stvaranjem hrskave korice 20
Korištenje funkcije ručnog stvaranja hrskave korice 21
Postavke kuhanja s ručnim stvaranjem hrskave korice 21
Odabir položaja grijača 22
Odabir pribora 22
Prženje 23
Kombiniranje mikrovalova i prženja 23
Isključivanje zvučnog signala 24
Sigurnosno zaključavanje mikrovalne pećnice 24
Upute za posuđe 25
Upute za kuhanje 26
Čišćenje mikrovalne pećnice 34
Pohranjivanje i popravak mikrovalne pećnice 34
Tehničke specifikacije 35

BRZI VODIČ

Želite li kuhati

1. Stavite hranu u pećnicu.
Odaberite razinu snage pritiskom na gumb jednom ili više puta.

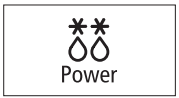
2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+) prema potrebi.

3. Pritisnite gumb ◈.

Rezultat: Započinje kuhanje. Pećnica će završetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.

Želite li automatski brzo odmrznuti hranu

1. Stavite smrznutu hranu u pećnicu.
Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb za **brzo odmrzavanje** (❄❄) jednom ili više puta.

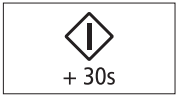


2. Odaberite težinu hrane pritiskom gumba (—) i (+).

3. Pritisnite gumb ◈.

Želite li dodati još 30 sekundi

Hranu ostavite u pećnici.
Pritisnite **+30s** jednom ili više puta za svakih 30 sekundi koje želite dodati.



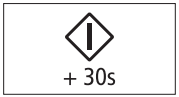
GS89F_BOL_03817F-HR.indd 2 2011-02-14 1:34:14

Želite li prepržiti hranu

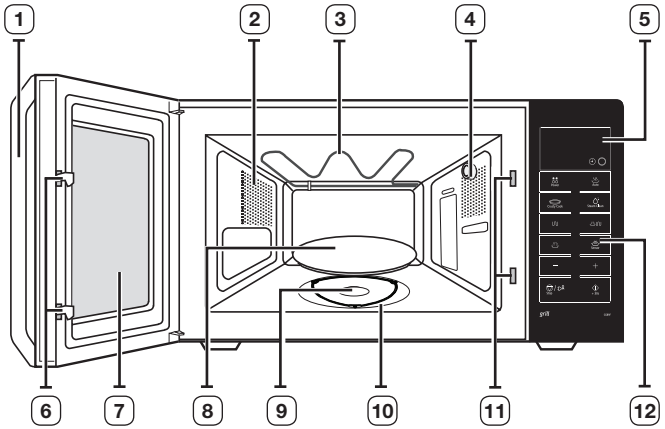
1. Pritisnite gumb ⏦.

2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+).

3. Pritisnite gumb ⏀.



PEĆNICA

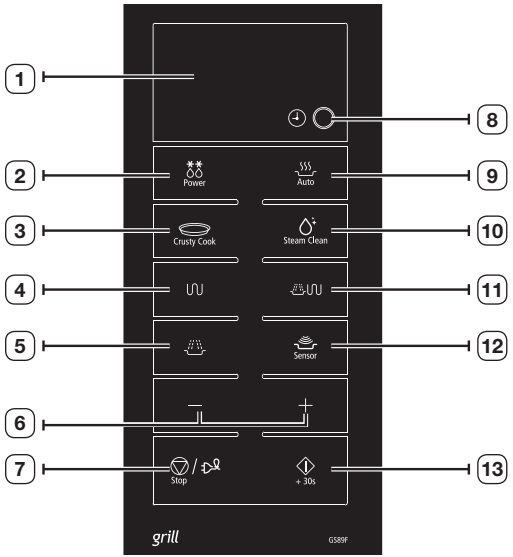


1. RUČICA NA VRATIMA
2. OTVORI ZA VENTILACIJU
3. PRŽENJE
4. SVJETLO
5. ZASLON
6. ZASUNI VRATA
7. VRATA
8. TANJUR
9. UTOR ZA TANJUR
10. OBRUČ OKRETNOG MEHANIZMA
11. SIGURNOSNI OTVORI ZA UNUTARNJE ZAKLJUČAVANJE
12. UPRAVLJAČKA PLOČA

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 3 2011-02-14 1:34:14

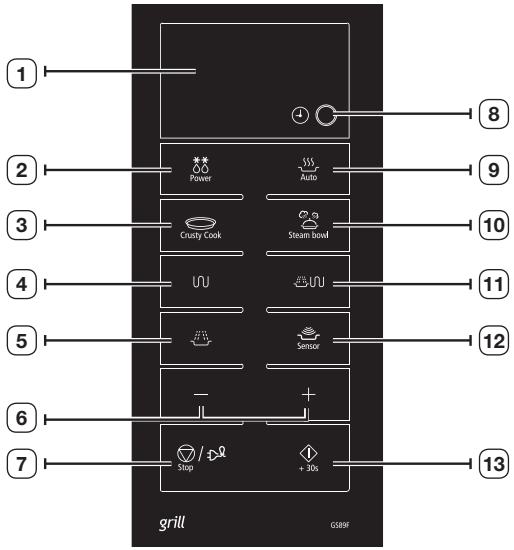
UPRAVLJAČKA PLOČA

MODEL: GS89F



1. ZASLON
2. GUMB ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
3. GUMB ZNAČAJKE ZA STVARANJE HRSKAVE KORICE
4. ODABIR NAČINA RADA ZA PRŽENJE
5. ODABIR NAČINA RADA ZA MIKROVALNO KUHANJE / RAZINU SNAGE
6. GUMB ZA POVEĆAVANJE (+) / SMANJIVANJE (—) (vrijeme kuhanja, težina i veličina porcije)
7. GUMB ZA PREKID / ŠTEDNJU ENERGIJE
8. POSTAVKA SATA
9. ODABIR AUTOMATSKOG PODGRIJAVANJA
10. GUMB ČIŠĆENJE PAROM
11. ODABIR KOMBINIRANOG NAČINA RADA
12. ODABIR NAČINA KUHANJA SA SENZOROM
13. GUMB ZA POČETAK

MODEL: GS89F-SP



1. ZASLON
2. GUMB ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
3. GUMB ZNAČAJKE ZA STVARANJE HRSKAVE KORICE
4. ODABIR NAČINA RADA ZA PRŽENJE
5. ODABIR NAČINA RADA ZA MIKROVALNO KUHANJE / RAZINU SNAGE
6. GUMB ZA POVEĆAVANJE (+) / SMANJIVANJE (—) (vrijeme kuhanja, težina i veličina porcije)
7. GUMB ZA PREKID / ŠTEDNJU ENERGIJE
8. GUMB ZA PARU
9. ODABIR AUTOMATSKOG PODGRIJAVANJA
10. GUMB ZA AUTOMATSKO KUHANJE PAROM
11. ODABIR KOMBINIRANOG NAČINA RADA
12. ODABIR NAČINA KUHANJA SA SENZOROM
13. GUMB ZA POČETAK

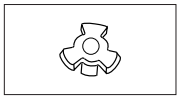
GS89F_BOL_03817F-HR.indd 4 2011-02-14 1:34:15

DODATNA OPREMA

Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.

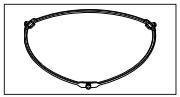
1. **Utor za tanjur**, već postavljen na motor u podnožju pećnice.

   Namjena: Utor za tanjur okreće tanjur.



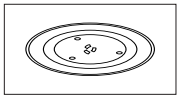
2. **Obruč okretnog mehanizma,** postavlja se na sredinu pećnice.

   Namjena: Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



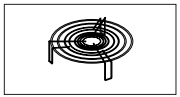
3. **Tanjur**, postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.

   Namjena: Tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.



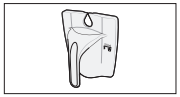
4. **Metalna rešetka,** postavlja se na tanjur.

   Namjena: Metalna rešetka može se koristiti za prženje i kombinirano kuhanje.



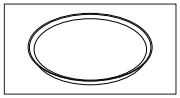
5. **Posuda s vodom za čišćenje,** pogledajte stranicu 13. (samo za GS89F)

   Namjena: Posuda s vodom koristi se za čišćenje.



6. **Tanjur za hrskavu koricu,** pogledajte stranice 20 do 22.

   Namjena: Tanjur za hrskavu koricu koristi se s funkcijama automatskog ili ručnog stvaranja hrskave korice.



7. **Posuda za kuhanje na pari,** pogledajte stranice 18 do 19. (samo za GS89F-SP)

   Namjena: Plastična posuda za kuhanje na pari koristi se s funkcijom kuhanja na pari.

NE koristite mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

Posudu za kuhanje na pari NEMOJTE u načinu rada za **prženje** (⋒) i **kombiniranom načinu rada** (⋒).

Način rada	MW (⋒)	PRŽENJE (⋒)	KOMBINIRANO (⋒⋒)
(Posuda za kuhanje na pari)	O	X	X

HRVATSKI

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 5 2011-02-14 1:34:15

UPOTREBA OVE KNJIŽICE S UPUTAMA

Upravo ste kupili mikrovalnu pećnicu tvrtke SAMSUNG. Upute za korištenje sadrže korisne informacije o kuhanju u vašoj mikrovalnoj pećnici:

- Mjere opreza
- Prikladni pribor i posuđe za kuhanje
- Korisni savjeti za kuhanje
- Savjeti za kuhanje

VAŽNE INFORMACIJE O SIGURNOSTI

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE.
POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.
Prije korištenja pećnice osigurajte pridržavanje uputa u nastavku.

- Uređaj koristite samo u namijenjenu svrhu kao što je opisano u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne odnose se na sve moguće uvjete i situacije koje se mogu dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanje, održavanja i rukovanja uređajem slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.
- Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se najbližem servisnom centru ili potražite informacije i pomoć na Internetu, na stranici www.samsung.com.
- Ova mikrovalna pećnica namijenjena je za podgrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. U njemu nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima, jer to može uzrokovati opekline i požar. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem uređaja.
- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

OBJAŠNJENJA SIMBOLA I IKONA

UPOZORENJE — Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **teške ozljede ili smrtni slučaj**.

OPREZ — Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **blaže ozljede ili materijalnu štetu**.

- Upozorenje; opasnost od požara
- Upozorenje; vruća površina
- Upozorenje, električna struja
- Upozorenje; eksplozivan materijal
- NE pokušavajte.
- Izričito slijedite upute.
- NE rastavljajte.
- Izvadite utikač iz utičnice u zidu.
- NE dirajte.
- Provjerite je li uređaj uzemljen kako biste spriječili strujni udar.
- Pozovite servisni centar za pomoć.
- Napomena
- Važno

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI.

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

(a) Ni pod kojim uvjetima ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima, ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata) ni ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.
(b) NEMOJTE stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice niti ne ostavljajte ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Održavajte čistoću vrata i površina za brtvljenje na vratima, tako da ih nakon korištenja najprije obrišete vlažnom, a zatim suhom krpom.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 6 2011-02-14 1:34:17

(c) NEMOJTE koristiti pećnicu ako je oštećena dok je ne popravi kvalificirani serviser za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač. Osobito je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na:
(1) vratima (savijena)
(2) šarkama vrata (razbijene ili rasklimane)
(3) brtvama i površinama za brtvljenje

(d) Pećnicu ne smije podešavati ni popravljati bilo tko osim odgovarajuće kvalificiranog servisera za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač.

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje.
Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Uvijek se morate pridržavati sljedećih mjera opreza.

⚠ UPOZORENJE				
Preinake i popravke na mikrovalnoj pećnici smije provoditi samo kvalificirano osoblje.	✓	✓	✓	✓
Nemojte zagrijavati tekućine ili hranu u zatvorenim posudama.	✓	✓	✓	✓
Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.	✓	✓	✓	✓
Nemojte postavljati uređaj u blizini izvora topline ili zapaljivih materijala, na vlažno, masno ili prašnjavo mjesto, na mjesto izloženo izravnom sunčevom zračenju ili vodi, na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina niti na neravnu podlogu.	✓	✓	✓	✓
Ovaj se uređaj mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.	✓	✓	✓	✓
Redovito s utikača i kontaktnih ploha pomoću suhe krpice uklanjajte sve strane tvari kao što su prašina ili voda.	✓	✓	✓	✓
Nemojte povlačiti ili pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.	✓	✓	✓	✓
U slučaju curenja plina (npr. propana, ukapljenog plina) odmah provjetrite prostor bez dodirivanja utikača.	✓	✓	✓	✓
Ne dodirujte utikač vlažnim rukama.	✓	✓	✓	✓
Ne isključujte uređaj isključivanjem utikača za vrijeme rada.	✓	✓	✓	✓
U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako je u uređaj prodrla bilo kakva strana tvar, poput vode, iskopčajte priključak napajanja iz utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte pretjerano pritiskati uređaj niti ga izlagati udarcima.	✓	✓	✓	✓
Pećnicu nemojte smještati na lomljive predmete, kao što su umivaonici ili stakleni predmeti (samo model za smještanje na radnu površinu).	✓	✓		
Za čišćenje uređaja nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.	✓	✓	✓	✓
Napon, frekvencija i struja napajanja moraju biti jednaki onima koji su navedeni u specifikacijama proizvoda.	✓	✓		✓
Čvrsto uključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.	✓	✓	✓	
Kabel napajanja nemojte vješati o metalne predmete; umetnite ga između predmeta ili iza pećnice.	✓	✓	✓	
Ne koristite oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimane utičnice. U slučaju oštećivanja priključka ili kabela za napajanje obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.	✓	✓		

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 7 2011-02-14 1:34:20

	Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.	✓	✓		
	Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.	✓	✓	✓	
	Površinu pećnice nemojte prskati halapljivim tvarima, kao što je insekticid.	✓	✓		
★	Djecu valja nadgledati kako se ne bi igrala uređajem	✓	✓	✓	✓
	Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.	✓	✓	✓	✓
	U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite naročito pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.	✓		✓	✓
	Mikrovalna pećnica namijenjena je korištenju na pultu ili polici, ne postavljajte je u ormarić.	✓	✓	✓	✓
★	**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.	✓	✓	✓	✓
★	**UPOZORENJE:** Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.	✓	✓	✓	✓
★	Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeci se ne smije povjeravati čišćenje ili održavanje uređaja bez nadzora.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.	✓	✓	✓	
	UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.	✓		✓	✓
	UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Kako biste izbjegli opekline, pećnica treba biti izvan dosega male djece.	✓		✓	
★	**UPOZORENJE:** Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo eruptivno ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati. Kako biste spriječili takve situacije, UVIJEK pričekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. U slučaju opeklina slijedite upute za PRVU POMOĆ: • Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta. • Prekrijte čistom, suhom tkaninom. • Ne nanosite kreme, ulja ili losione.	✓	✓	✓	✓
★	Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.	✓		✓	✓
★	**UPOZORENJE:** Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline;			✓	
★	Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti niti osobe koje nemaju znanje i iskustvo, osim ako nisu pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.	✓	✓	✓	✓
★	Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 8 2011-02-14 1:34:23

Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.	✓	✓	✓	✓
Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice. Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu valja držati podalje (samo model s funkcijom čišćenja).		✓	✓	
Prolivena tekućina se mora obrisati prije čišćenja, a pribor naveden u uputama za čišćenje može se ostaviti u pećnici tijekom čišćenja (samo model s funkcijom čišćenja).	✓	✓	✓	✓

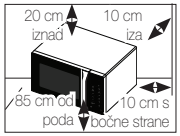
⚠ OPREZ				
Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama; NEMOJTE koristiti metalne posude, setove posuđa sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalne štapiće, vilice itd. S papirnatih i plastičnih vrećica skinite metalne žice. Razlog: Može doći do električnog iskrenja ili iskrenja predmeta i oštećenja pećnice.	✓		✓	✓
Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja;	✓		✓	
Ne koristite mikrovalnu pećnicu za sušenje papira ili odjeće.	✓		✓	✓
Za zagrijavanje manjih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.	✓		✓	✓
Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen;	✓		✓	✓
Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti;	✓	✓		✓
Kabel ili utikač za napajanje nemojte uranjati u vodu i držite ih podalje od zagrijanih površina.	✓	✓		
Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati, čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici. Osim toga, ne zagrijavajte nepropusne ili vakumirane boce, staklenke, posude, orašaste plodove u ljusci, rajčice itd.			✓	✓
NE prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Ti bi se materijali mogli zapaliti uslijed izlaženja vrućeg zraka iz pećnice. Može doći i do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.	✓		✓	
Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuđa iz pećnice kako biste izbjegli slučajne opekline.			✓	
Nemojte dodirivati grijaće elemente ili unutarnje stjenke pećnice prije nego se pećnica ohladi.			✓	
Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.			✓	
Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.			✓	
NE uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna. Mikrovalna pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.	✓			✓
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.	✓			✓
Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama (pogledajte odjeljak Postavljanje mikrovalne pećnice).	✓		✓	
Pripazite prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.	✓	✓	✓	

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 9 2011-02-14 1:34:26

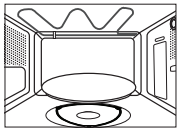
POSTAVLJANJE MIKROVALNE PEĆNICE

Pećnicu postavite na ravnu površinu 85cm iznad poda. Površina mora biti dovoljno čvrsta kako bi podnijela težinu pećnice.

1. Prilikom postavljanja pećnici osigurajte primjerenu ventilaciju tako da ostavite barem 10 cm prostora iza nje i sa strana te 20 cm prostora iznad nje.



2. Izvadite svu ambalažu iz pećnice. Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur. Provjerite okreće li se tanjur slobodno.



3. Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili dijelovima koji se mogu nabaviti kod proizvođača ili servisera.
Zbog osobne sigurnosti kabel uključite u uzemljenu utičnicu s 3 izvoda s izmjeničnom strujom i 230 V, 50 Hz. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom.

Ne postavljajte mikrovalnu pećnicu na topla i vlažna mjesta kao što je klasična pećnica ili radijator. Specifikacije za napajanje mikrovalne pećnice moraju se poštovati, a produžni kabeli moraju zadovoljavati iste standarde kao kabel za napajanje koji se isporučuje s pećnicom. Prije prvog korištenja mikrovalne pećnice obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.

POSTAVLJANJE VREMENA

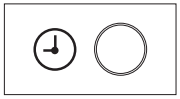
Mikrovalna pećnica ima interni sat. Priključivanjem pećnice u struju, na zaslonu će se automatski prikazati, ":0", "88:88" ili "12:00".
Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 12 ili 24 sata. Sat je potrebno namjestiti:

- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.

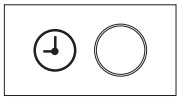
1.

Za prikaz vremena u...	**Pritisnite gumb ...**
formatu od 24 sati	jednom
formatu od 12 sati	dvaput



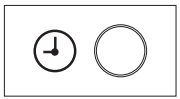
2. Za postavljanje sata pritisnite gumbe (—) i (+).

3. Pritisnite gumb .



4. Za postavljanje minuta pritisnite gumbe (—) i (+).

5. Pritisnite gumb .



GS89F_BOL_03817F-HR.indd 10 2011-02-14 1:34:26

ŠTO UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

To je uobičajeno.

- Kondenzacija unutar pećnice
- Protok zraka oko vrata i vanjskog kućišta.
- Odsjaj svjetla oko vrata i vanjskog kućišta.
- Ispuštanje pare oko vrata ili otvora za ventilaciju.

Pećnica se ne uključuje nakon što pritisnete gumb ⏀.

- Jesu li vrata potpuno zatvorena?

Hrana uopće nije kuhana.

- Jeste li ispravno postavili mjerač vremena i/ili pritisnuli gumb ⏀?
- Jesu li vrata zatvorena?
- Jeste li preopteretili strujni krug i izazvali iskakanje osigurača ili isključivanje sklopke?

Hrana je prekuhana ili nije dovoljno kuhana.

- Jeste li pravilno postavili trajanje kuhanja za vrstu hrane?
- Jeste li odabrali pravilnu razinu snage kuhanja?

U pećnici se pojavljuju iskre ili se čuje krckanje (električno iskrenje).

- Jeste li upotrijebili posuđe s metalnim obrubom?
- Jeste li ostavili vilicu ili drugi metalni pribor u pećnici?
- Je li aluminijska folija preblizu unutarnjih stjenki?

Pećnica uzrokuje smetnje kod radioуređaja i televizora.

- Pri korištenju mikrovalne pećnice mogu se primijetiti lagane smetnje na televizorima ili radioуređajima. To je uobičajeno. Kako biste riješili taj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radioуređaja i antena.
- Dođe li do smetnji u radu mikroprocesora pećnice, zaslon će se možda ponovno pokrenuti. Kako biste riješili taj problem, iskopčajte kabel iz utičnice i ponovno ga ukopčajte. Ponovno postavite vrijeme.

Ako uz gore navedene smjernice ne uspijete riješiti problem, obratite se lokalnom dobavljaču ili servisu tvrtke SAMSUNG.

KUHANJE/PODGRIJAVANJE

U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane. Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora provjerite postavke kuhanja. Najprije stavite hranu na sredinu tanjura. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite gumb .

Rezultat: Prikazat će se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuhanja): Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskanjem gumba sve dok se ne prikaže odgovarajuća snaga. Pogledajte tablicu s razinama snage.

2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+) prema potrebi.

3. Pritisnite gumb ⏀.

Rezultat: Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati.

1) Kuhanje će započeti, pećnica će dovršetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

Želite li jelo zagrijati nakratko, koristeći maksimalnu snagu (800 W), jednostavno pritisnite gumb **+30s** jednom za svakih dodatnih 30 sekundi kuhanja. Pećnica će se odmah pokrenuti.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 11 2011-02-14 1:34:26

RAZINE SNAGE

Na raspolaganju su vam niže navedene razine snage.

Razina snage	Izlaz	
	MIKROVALOVI	PRŽENJE
VISOKA	800 W	-
SREDNJE VISOKA	600 W	-
SREDNJA	450 W	-
SREDNJE NISKA	300 W	-
ODMRZAVANJE (❄)	180 W	-
NISKA/ODRŽAVANJE TOPLINE	100 W	-
PRŽENJE	-	1100 W
KOMBINACIJA I (〰)	600 W	1100 W
KOMBINACIJA II (〰)	450 W	1100 W
KOMBINACIJA III (〰)	300 W	1100 W

Ako odaberete višu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se smanjiti.

Ako odaberete nižu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se povećati.

PRILAGODBA VREMENA KUHANJA

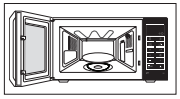
Možete povećati vrijeme kuhanja pritiskanjem gumba +30s za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

Pritisnite gumb **+30s** za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

ZAUSTAVLJANJE KUHANJA

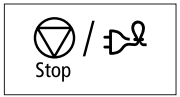
Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste provjerili hranu.

1. Kako biste privremeno zaustavili; otvorite vrata.



Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Kako biste nastavili s kuhanjem, zatvorite vrata i ponovno pritisnite gumb ⏀.

2. Za potpuno zaustavljanje; Pritisnite gumb ▽.



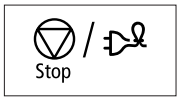
Rezultat: Kuhanje se zaustavlja.

Možete poništiti bilo koju postavku prije početka kuhanja jednostavnim pritiskom na **gumb za zaustavljanje** (▽).

POSTAVKE NAČINA RADA ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

Pećnica ima način rada za štednju energije. Ovaj uređaj štedi električnu energiju kada se ne koristi.

- Ako se ne koristi dulje od 5 minuta, pećnica će prema zadanim postavkama prijeći na način rada za štednju energije. U načinu rada za štednju energije zaslon je prazan i pećnica se ne može koristiti.
- Za izlazak iz načina rada za štednju energije otvorite vrata, nakon čega će se na zaslonu prikazati "0". Pećnica je spremna za korištenje.
- Želite li koristiti način rada za štednju energije, pritisnite gumb za **štednju energije** (🍃).



GS89F_BOL_03817F-HR.indd 12 2011-02-14 1:34:27

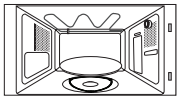
KORIŠTENJE ČIŠĆENJA PAROM (SAMO ZA GS89F)

Para iz sustava za čišćenje parom namočit će površinu unutrašnjosti pećnice.
Nakon korištenja funkcije čišćenja parom možete jednostavno očistiti unutrašnjost pećnice.

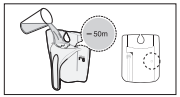
Ovu funkciju koristite isključivo nakon što se pećnica potpuno ohladi. (Sobna temperatura)

Koristite običnu, a ne destiliranu vodu.

1. Otvorite vrata.

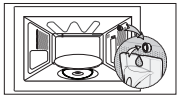


2. Posudu napunite vodom prateći razinu vode s vanjske strane posude za vodu.
(Razina vode je otprilike 50 ml.)



Više od 50 ml vode može dovesti do istjecanja kroz otvor na stražnjoj strani. Količina vode ne smije biti veća od 50 ml.

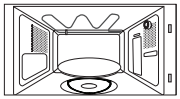
3. Posudu s vodom umetnite u gornji držač za posudu na desnoj strani pećnici.



4. Zatvorite vrata.

5. Pritisnite gumb **Čišćenje parom** ( ).
Unutrašnjost pećnice može izgledati **ZAMAGLJENO** tijekom čišćenja parom. Pri tome se ne radi o kvaru, nego **PARA ZAKLANJA** svjetlo **U UNUTRAŠNJOSTI.**

6. Otvorite vrata.



7. Unutrašnjost pećnice očistite suhom krpom za brisanje suđa.
Skinite tanjur i prostor ispod rešetke obrišite papirnatim kuhinjskim brisačem.

⚠ Posuda s vodom može se koristiti u načinu rada "**Čišćenje parom**".

Kada u pećnici kuhate krute namirnice, izvadite posudu za vodu jer bi moglo doći do njenog oštećenja i pećnica bi se mogla zapaliti.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 13 2011-02-14 1:34:27

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO PODGRIJAVANJE

Značajka za automatsko podgrijavanje ima četiri unaprijed programirana vremena za kuhanje.
Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage.
Broj porcija možete podesiti pritiskom na gumbe (—) i (+).
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na **gumb za automatsko podgrijavanje** (Auto) jednom ili više puta.

2. Odaberite veličinu porcije pritiskom gumba (—) i (+). (pogledajte tablicu sa strane).

3. Pritisnite gumb ◈.

Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

POSTAVKE AUTOMATSKOG PODGRIJAVANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko podgrijavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama.

Šifra/hrana	Porcija	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Gotovo jelo (ohlađeno)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine).
2. Juha/umak (ohlađeno)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Juhu/umak ulijte u duboki keramički tanjur ili zdjelu. Poklopite tijekom zagrijavanja i ostavite da odstoji. Promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji.
3. Pića (kava, mlijeko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	1-2 min	Ulijte u keramičku šalicu (150 ml ili 250 ml) i stavite ju na sredinu tanjura. Podgrijte otkriveno. Pažljivo promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji. Budite oprezni pri vađenju šalica iz pećnice (pogledajte sigurnosne upute za tekućine).
4. Gratinirana tjestenina (smrznuta)	200 g 400 g	3 min.	Stavite gratiniranu smrznutu tjesteninu u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj je program prikladan za gratiniranu smrznutu tjesteninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 14 2011-02-14 1:34:28

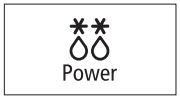
KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE

Značajka za automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe i kolača od dizanog tijesta. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski.
Trebate samo odabrati program i težinu.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Najprije stavite smrznutu hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na **gumb za odmrzavanje** (⁂) jednom ili više puta (pogledajte tablicu sa strane).



2. Odaberite težinu hrane pritiskom gumba (—) i (+). Težinu možete postaviti do najviše 1500 g.

3. Pritisnite gumb ⏀.

Rezultat:

- Započinje odmrzavanje.
- Pećnica će se usred postupka odmrzavanja oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane.
- Ponovo pritisnite gumb ⏀ za dovršetak odmrzavanja.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Želite li to učiniti, odaberite funkciju za kuhanje/podgrijavanje mikrovalovima uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti potražite u odjeljku pod naslovom “Kuhanje/podgrijavanje” na str. 11.

POSTAVKE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko odmrzavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Prije odmrzavanja skinite svu ambalažu s hrane. Meso, perad, ribu ili kolač od dizanog tijesta stavite na keramički tanjur.

Šifra/hrana	Porcija	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Meso	200-1500 g	20-60 min	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske i mljeveno meso.
2. Perad	200-1500 g	20-60 min	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek.
3. Riba	200-1500 g	20-50 min	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete.
4. Kruh/kolač	125-625 g	5-20 min	Kruh stavite na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite kruh. Kolač stavite na keramički tanjur i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal (pećnica nastavlja s radom i zaustavlja se kad otvorite vrata pećnice). Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom.

Želite li hranu odmrznuti ručno, odaberite funkciju za ručno odmrzavanje uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti o ručnom odmrzavanju i vremenu potrebnom za odmrzavanje potražite na str. 30.

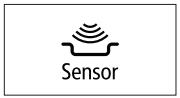
GS89F_BOL_03817F-HR.indd 15 2011-02-14 1:34:28

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA KUHANJE SA SENZOROM

Pet značajki za kuhanje sa senzorom uključuju/sadrže unaprijed programirana vremena za kuhanje.
Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage.
Kategoriju kuhanja sa senzorom možete podesiti pritiskom na gumbe (—) i (+).
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb **Kuhanje sa senzorom** (Sensor) jednom ili više puta. (pogledajte tablicu sa strane).



2. Pritisnite gumb ◈.

Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.

1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

POSTAVKE KUHANJA SA SENZOROM

U sljedećoj tablici navedeno je 5 programa za kuhanje sa senzorom. Prikazuje preporučeni raspon težine za namirnicu, vrijeme potrebno da hrana odstoji i druge odgovarajuće preporuke. Nakon pokretanja programa vrijeme kuhanja i razine snage izračunavaju se automatski. Postupkom kuhanja upravlja praktičan sustav senzora.
Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

Šifra/hrana	Veličina porcije	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Preporuke
1. Cvjetići brokule	200-500 g	1-2	Operite i očistite brokolu te je razrežite na dijelove. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30 - 45 ml vode (2-3 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ovaj je program prikladan za pripremu brokule, kao i tikvica, patlidana, buče i paprika.
2. Narezana mrkva	200-500 g	1-2	Operite i očistite mrkvu te je narežite na jednake dijelove. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30 - 45 ml vode (2-3 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ovaj je program prikladan za pripremu mrkve, narezane cvjetače ili repe.
3. Oguljeni krumpiri	200-800 g	2-3	Operite krumpire, ogulite ih i narežite na jednake komade. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 45 - 60 ml vode (3- 4 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno.
4. Ohlađena juha	250-500 g	2-3	Ulijte je u duboki keramički tanjur ili zdjelu i pokrijte plastičnim poklopcem tijekom zagrijavanja. Juhu stavite u sredinu okretnog tanjura. Pažljivo promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji.
5. Smrznuta juha (-18 °C)	250-500 g	2-3	Probušite foliju kojom je smrznuta juha pokrivena i postavite juhu u sredinu okretnog tanjura. Juhu stavite u sredinu okretnog tanjura. Pažljivo promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 16 2011-02-14 1:34:29

Upute za kuhanje s automatskim senzorom

Automatski senzor omogućava automatsko kuhanje hrane, utvrđivanjem količine plinova koje hrana ispušta tijekom kuhanja.

- Tijekom kuhanja hrane dolazi do stvaranja mnogih vrsta plinova. Automatski senzor utvrđuje odgovarajuće vrijeme i razinu snage kroz prepoznavanje tih plinova koji izlaze iz hrane, što uklanja potrebu za postavljanjem vremena i razine kuhanja.
- Ako tijekom kuhanja sa senzorom posudu pokrijete njenim poklopcem ili folijom za omatanje, automatski senzor će nastale plinove prepoznati kada se posuda napuni parom.
- Kratko prije završetka kuhanja počinje odbrojavanje preostalog vremena kuhanja. To je pravi trenutak da prema potrebi okrenete ili promiješate hranu radi jednolikijeg kuhanja.
- Hrana se prije kuhanja s automatskim senzorom može začiniti biljem, začinima ili umacima. Međutim, sol ili šećer mogu uzrokovati stvaranje izgorenih točkica na hrani, pa bi se ti sastojci trebali dodati nakon kuhanja.
- Funkcija jačeg/slabijeg kuhanja koristi se za određivanje duljeg ili kraćeg vremena kuhanja. Tu funkciju možete koristiti za podešavanje razine kuhanja koja će najviše odgovarati vašem osobnom ukusu. Posuđe i poklopci za kuhanje sa senzorom.
- Kako biste postigli dobre rezultata kuhanja uz primjenu ove funkcije, slijedite upute za odabir odgovarajućih posuda i poklopaca navedene u tabliceme u ovom priručniku.
- Uvijek koristite posude namijenjene za korištenje u mikrovalnoj pećnici i pokrijte ih njihovim vlastitim poklopcima ili plastičnom folijom za omatanje. Koristite li plastičnu foliju za omatanje, ostavite je otvorenom u jednom uglu kako bi se omogućio izlazak pare.
- Posude uvijek pokrivajte poklopcima koji su namijenjeni za njih. Ako posuda nema svoj vlastiti poklopac, korirsite plastičnu foliju za omatanje.
- Posude napunite barem do pola.
- Prilikom pripreme hrane koju je potrebno miješati ili okretati, učinite to pri kraju ciklusa kuhanja sa senzorom, nakon što na zaslonu započne odbrojavanje vremena.

Posuđe i poklopac za kuhanje sa senzorom

- Kako biste postigli dobre rezultata kuhanja uz primjenu ove funkcije, slijedite upute za odabir odgovarajućih posuda i poklopaca navedene u tabliceme u ovom priručniku.
- Uvijek koristite posude namijenjene za korištenje u mikrovalnoj pećnici i pokrijte ih njihovim vlastitim poklopcima ili plastičnom folijom za omatanje. Koristite li plastičnu foliju za omatanje, ostavite je otvorenom u jednom uglu kako bi se omogućio izlazak pare.
- Posude uvijek pokrivajte poklopcima koji su namijenjeni za njih. Ako posuda nema svoj vlastiti poklopac, korirsite plastičnu foliju za omatanje.
- Posude napunite barem do pola.
- Prilikom pripreme hrane koju je potrebno miješati ili okretati, učinite to pri kraju ciklusa kuhanja sa senzorom, nakon što na zaslonu započne odbrojavanje vremena.

Važno

- Nakon postavljanja pećnice i njenog priključivanja u naponsku utičnicu, nemojte iskopčavati kabel za napajanje. Plinski senzor zahtijeva određeno vrijeme za stabilizaciju kako bi se postigli zadovoljavajući učinci kuhanja.
- Ne preporučuje se korištenje značajke automatskog kuhanja sa senzorom u kontinuiranom postupku kuhanja, tj. za više kuhanja u nizu.
- Pećnicu postavite na mjesto s dobrim prozračivanjem kako bi se omogućilo hlađenje i protok zraka te kako bi se zajamčio precizan rad senzora.
- Kako biste izbjegli slabe rezultate, automatski senzor nemojte koristiti kada je temperatura u prostoriji previsoka ili preniska.
- Za čišćenje pećnice nemojte sredstva za čišćenje koja isparavaju. Plin koji nastaje isparavanjem tih sredstava mogao bi utjecati na senzor.
- Izbjegavajte smještanje pećnice u blizini izvora vlage ili aparata koji ispuštaju plin jer će to utjecati na rad automatskog senzora.
- Unutrašnjost pećnice uvijek održavajte čistom. Svu prolivenu tekućinu obrišite vlažnom krpom.
  Ova je pećnica dizajnirama samo za korištenje u kućanstvu.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 17 2011-02-14 1:34:29

KORIŠTENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG KUHANJA PAROM (SAMO GS89F-SP)

Uz značajku kuhanja parom, vrijeme kuhanja postavlja se automatski. Broj porcija možete podesiti pritiskom na gumbe (—) i (+). Pri korištenju funkcije kuhanja samo parom koristite plastičnu posudu. Najprije stavite plastičnu posudu za kuhanje parom na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb **Para** ( ) jednom ili više puta.

2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumb (—) i (+). (pogledajte tablicu sa strane).

3. Pritisnite gumb ◈.

Rezultat : Započinje kuhanje. Nakon dovršetka:

1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute)
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Savjet za kuhanje parom

Komponente posude za kuhanje parom

Zdjela Košarica Poklopac

Rukovanje posudom za kuhanje parom

(Zdjela + poklopac) (Zdjela + košarica + poklopac)

POSTAVKE AUTOMATSKOG KUHANJA PAROM

U sljedećoj tablici navedeno je 5 automatskih programa za funkciju kuhanja parom s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Kod korištenja funkcije kuhanja samo parom uvijek slijedite upute u tablici o korištenju uređaja za paru i dodavanju vode. Hrana će se skuhati djelovanjem mikrovalova i pomoću pare.

Šifra/ hrana	Veličina porcije	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Rukovanje	Preporuke
1. Svježe povrće	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Zdjela s košacirom + poklopac 2-5 žlica vode ovisno o kvaliteti	Povrće izvažite nakon pranja, sušenja i rezanja na jednake komade. Umetnite košaricu u zdjelu uređaja za paru. Rasporedite povrće na pladanj. Pri kuhanju parom 100-350 g dodajte 30 ml (2 žlice) vode, a pri kuhanju 500-550 g dodajte 45 ml (3 žlice). Poklopite.
2. Riblji fileti	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Zdjela s košaricom + poklopac + 100 ml vode	Isperite i pripremite svježe riblje filete te ih poprskajte limunovim sokom. U zdjelu uređaja za paru dodajte 100 ml vode. Poslažite filete jedan do drugog u košaricu, umetnite košaricu u zdjelu i poklopite poklopcem.
3. Pileća prsa	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Zdjela s košaricom + poklopac + 100 ml vode	Isperite i pripremite pileća prsa. Nožem 2-3 puta zarežite površinu prsa. U zdjelu uređaja za paru dodajte 100 ml vode. Poslažite komade prsa jedan do drugog u košaricu, umetnite košaricu u zdjelu i poklopite poklopcem.
4. Oguljeni krumpiri	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Zdjela + poklopac	Krumpire izvažite nakon što ste ih ogulili, oprali i narezali na jednake komade. Stavite ih u zdjelu uređaja za paru. Pri kuhanju 100-350 g dodajte 15-30 ml (1-2 žlice) vode, a pri kuhanju 400- 650 g dodajte 45-60 ml (3-4 žlice). Poklopite.
5. Bijela riža	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Zdjela + poklopac	Koristite oljuštenu bijelu rižu. Stavite rižu u zdjelu uređaja za paru. Dodajte dvostruku količinu hladne vode. Pokrijte poklopcem. Nakon kuhanja, promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji. Nakon kuhanja uklonite vlagu u unutrašnjosti pećnice kuhinjskim papirom.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 18 2011-02-14 1:34:30

POSTAVKE RUČNOG KUHANJA PAROM

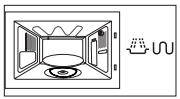
Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Artičoke	300 g (1-2 kom)	800 W	5-6	1-2	Isperite i očistite artičoke. Stavite ih u zdjelu. Dodajte jednu žlicu limunovog soka. Pokrijte poklopcem.
Svježe povrće	300 g	800 W	4-5	1-2	Izvažite povrće (npr. komade brokule, cvjetače, mrkve, paprike) nakon što ste ga oprali, očistili i narezali na komade podjednake veličine. Stavite košaricu u zdjelu. Poslažite povrće u košaricu. Dodajte 2 žlice vode. Pokrijte poklopcem.
Smrznuto povrće	300 g	600 W	7-8	2-3	Stavite smrznuto povrće u košaricu u zdjeli. Dodajte 1 žlicu vode. Pokrijte poklopcem. Dobro promiješajte nakon što je hrana kuhana i odstajala.
Svježi riblji fileti	300 g	1. stadij: 800 W 2. stadij: 450 W	1-2 5-6	1-2	Isperite i pripremite riblje filete, primjerice od oslića, škarpine ili lososa. Poprskajte limunovim sokom. Stavite košaricu u zdjelu. Složite filete jedan do drugog. Dodajte 100 ml hladne vode. Pokrijte poklopcem.
Pileća prsa	300 g	1. stadij: 800 W 2. stadij: 600 W	1-2 7-8	1-2	Isperite i pripremite pileća prsa. Površinu zarežite nožem 2-3 puta. Stavite košaricu u zdjelu. Složite komade prsa jedan do drugog. Dodajte 100 ml hladne vode. Pokrijte poklopcem.
Riža	250 g	800 W	15-18	5-10	Stavite oljuštenu rižu u zdjelu. Dodajte 500 ml hladne vode. Pokrijte poklopcem. Nakon kuhanja ostavite rižu da odstoji 5 minuta, ili 10 minuta u slučaju smeđe riže.
Krumpir u kori	500 g	800 W	7-8	2-3	Izvažite i operite krumpite te ih stavite u zdjelu. Dodajte 3 žlice vode. Pokrijte poklopcem.
Varivo (hladno)	400 g	600 W	5-6	1-2	Stavite varivo u zdjelu. Pokrijte poklopcem. Dobro promiješajte prije nego što odstoji.
Smrznute okruglice od tijesta punjenje džemom	150 g	600 W	1-2	2-3	Navlažite punjenje okruglice hladnom vodom. Složite 1-2 okruglice u košaru jednu do druge. Stavite košaru u zdjelu. Pokrijte poklopcem.
Voćni kompot	250 g	800 W	3-4	2-3	Izvažite svježe voće (npr. jabuke, kruške, šljive, marelice, mango ili ananas) nakon što ste ga ogulili, oprali i narezali u kriške ili trokutiće podjednake veličine. Stavite ih u zdjelu. Dodajte 1-2 žlice vode i 1-2 žlice šećera. Pokrijte poklopcem.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 19 2011-02-14 1:34:30

KORIŠTENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG STVARANJA HRSKAVE KORICE

Uz značajku kuhanja s automatskim stvaranjem hrskave korice vrijeme kuhanja postavlja se automatski. Broj porcija možete postaviti pritiskanjem gumba (—) i (+). Najprije stavite tanjur za hrskavu koricu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

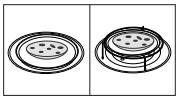
1. Stavite tanjur za hrskavu koricu na tanjur u mikrovalnoj pećnici i prethodno ga zagrijte najjačim kombiniranim načinom mikrovalova s prženjem. Pritisnite gumb za **kombinirano kuhanje** (⁂) i postavite vrijeme zagrijavanja (3 do 5 minuta) pritiskanjem gumba (—) i (+).



2. Pritisnite gumb ◇.

Za vađenje tanjura za hrskavu koricu iz pećnice uvijek koristite rukavice za pećnicu, jer je tanjur vrlo vruć.

3. Otvorite vrata pećnice. Stavite hranu na tanjur za hrskavu koricu. Zatvorite vrata.



Postavite tanjur za hrskavu koricu na metalnu rešetku (ili tanjur) u mikrovalnoj pećnici.

4. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb **Crusty Cook** (kuhanje sa stvaranjem hrskave korice) (⬭) jednom ili više puta.

5. Odaberite veličinu porcije pritiskom gumba (—) i (+) (pogledajte tablicu sa strane).

6. Pritisnite gumb ◇.

Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Čišćenje tanjura za hrskavu koricu
Tanjur za hrskavu koricu operite toplom vodom i deterdžentom te ga isperite čistom vodom.

Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdu spužvu jer će se gornji sloj oštetiti.

Napomena : Tanjur za hrskavu koricu ne može se prati u perilici za posuđe.

POSTAVKE KUHANJA S AUTOMATSKIM STVARANJEM HRSKAVE KORICE

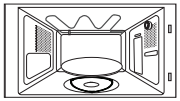
U sljedećoj tablici navedena su 4 programa za kuhanje sa stvaranjem hrskave korice. Pridržavajte se preporučenih količina, vremena potrebnih da hrana odstoji i odgovarajućih preporuka.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Preporuke
1. Smrznuta pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 600 W s prženjem. Stavite pizzu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
2. Smrznuti bageti	150 g (1 kom) 250 g (2 kom)	4	2-3	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 450 W s prženjem. Stavite jedan baget pored sredine, 2 bageta jedan do drugoga na tanjur. Ovaj program je prikladan za pripremu bageta s nadjevom, (npr. povrćem, šunkom i sirom) kao i za komade pizze.
3. Smrznuta pita (-18 °C)	150 g (1 kom) 300 g (1-2 kom)	3	1-2	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 600 W s prženjem. Stavite smrznutu pitu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
4. Smrznuti pileći medaljoni	125 g 250 g	4	-	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 600 W s prženjem. Tanjur za hrskavu koricu premažite jednom žlicom ulja. Jednoliko poslažite pileće medaljone na tanjur za hrskavu koricu. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ih. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb za početak.

KORIŠTENJE FUNKCIJE RUČNOG STVARANJA HRSKAVE KORICE

Tanjur za hrskavu koricu omogućava da se hrana ispeče ne samo s gornje, nego i s donje strane koja postaje hrskava i zapečena zbog visoke temperature tanjura za hrskavu koricu. U tablici možete vidjeti nekoliko namirnica koje možete pripremati na tanjuru za hrskavu koricu (pogledajte iduću stranicu). Tanjur za hrskavu koricu možete koristiti i za pripremu slanine, jaja, kobasica, itd.

1. Tanjur za hrskavu koricu postavite izravno na tanjur i prethodno ga zagrijte pomoću postavke najjačeg kombiniranog načina mikrovalova s prženjem [600 W + prženje (♨ᔓ)], poštujući vrijeme i upute navedene u tablici.



Za vađenje tanjura za hrskavu koricu iz pećnice uvijek koristite rukavice za pećnicu, jer je tanjur vrlo vruć.

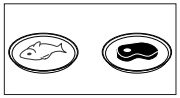
2. Kako bi se hrana dobro ispekla, namažite tanjur uljem ako pripremate namirnice kao što su slanina i jaja.

Napominjemo da tanjur za hrskavu koricu sadrži teflonski sloj koji nije otporan na struganje. Za rezanje na tanjuru za hrskavu koricu nemojte koristiti oštre predmete kao što je nož.

Kako biste izbjegli ogrebotine na površini tanjura za hrskavu koricu, koristite plastični pribor ili skinite hranu s tanjura prije rezanja.

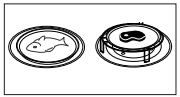
3. Stavite hranu na tanjur za hrskavu koricu.

Na tanjur za hrskavu koricu nemojte stavljati predmete koji nisu otporni na toplinu, npr. plastične posude.



Tanjur za hrskavu koricu nikad nemojte staviti u pećnicu bez tanjura.

4. Postavite tanjur za hrskavu koricu na metalnu rešetku (ili tanjur) u mikrovalnoj pećnici.



5. Odaberite odgovarajuće vrijeme i snagu kuhanja (pogledajte tablicu sa strane).

Čišćenje tanjura za hrskavu koricu

Tanjur za hrskavu koricu operite toplom vodom i deterdžentom te ga isperite čistom vodom. Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdu spužvu jer će se gornji sloj oštetiti.

Napomena : Tanjur za hrskavu koricu ne može se prati u perilici za posuđe.

POSTAVKE KUHANJA S RUČNIM STVARANJEM HRSKAVE KORICE

Preporučujemo da tanjur za hrskavu koricu prethodno zagrijete na tanjuru. Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja uz 600 W (♨ᔓ) 3-5 minuta. Pridržavajte se vremena i uputa koje su navedene u tablici.

Hrana	Veličina porcije	Vrijeme prethodnog zagrijavanja	Snaga	Vrijeme kuhanja (min)	Preporuke
Slanina	4 kriške (80 g)	3 min.	600 W s prženjem	3½-4	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite krišku do kriške na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Pržene rajčice	200 g (2 kom)	3 min.	450 W s prženjem	4-5	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Rasporedite ukrug na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Prženi krumpiri	250 g 500 g	3 min.	600 W s prženjem	5-6 8-9	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Krumpire prerežite napola. Stavite ih na tanjur za hrskavu koricu prerezanom stranom prema dolje. Rasporedite ih u krug. Stavite tanjur na rešetku.
Smrznuti burger	2 komada (125 g)	3 min.	600 W s prženjem	7-7½	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Položite smrznute burgere jedan do drugog na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Okrenite nakon 4-5 min.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 21 2011-02-14 1:34:32

Hrana	Veličina porcije	Vrijeme prethodnog zagrijavanja	Snaga	Vrijeme kuhanja (min)	Preporuke
Smrznuti bageti	200-250 g (2 kom)	3 min.	450 W s prženjem	8-9	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Bagete s nadjevom (npr. rajčica-sir) položite na tanjur jedan do drugog. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Smrznuta pizza	300-400 g	5 min.	450 W s prženjem	9-11	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite smrznutu pizzu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Smrznute mini pizze	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W s prženjem	9-10	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Jednoliko poslažite mini pizze na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur na rešetku.
Hladna pizza	300-350 g	5 min.	450 W s prženjem	6½-7½	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite hladnu pizzu na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Zamrznuti riblji štapići	150 g (5 kom) 300 g (10 kom)	4 min.	600 W s prženjem	7-8 9-10	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Tanjur premažite jednom žlicom ulja. Riblje štapiće postavite u krug na tanjur. Okrenite nakon 4 min (5 kom) ili nakon 6 min (10 kom).
Smrznuti pileći medaljoni	125 g 250 g	4 min.	600 W s prženjem	5-6 7-8	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Tanjur premažite jednom žlicom ulja. Stavite pileće medaljone na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Okrenite nakon 3 min (125 g) ili 5 min (250 g).

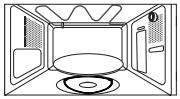
ODABIR POLOŽAJA GRIJAČA

Grijač se koristi pri prženju. Naveden je samo jedan položaj. Kupcu treba posebno napomenuti kad se stavlja u okomiti položaj.

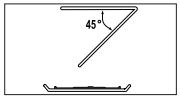
- Vodoravni položaj za kombinirano kuhanje uz mikrovalove s prženjem

Položaj grijača mijenjajte samo kad je hladan i ne pritišćite jako kad ga postavljate u okomit položaj.

Za postavljanje grijača u…	Učinite sljedeće…
• Vodoravni položaj (prženje ili kombinirano kuhanje uz mikrovalove s prženjem)	• Povucite grijač prema sebi • Gurajte ga prema gore dok nije paralelno s vrhom pećnice



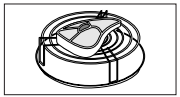
Kad čistite gornju stranu unutrašnjosti pećnice, bit će vam lakše ako grijač okrenete prema dolje za 45 °.



ODABIR PRIBORA

Koristite posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici; ne koristite plastične posude, papirnate čaše, ručnike itd.

Ako želite odabrati način kombiniranog kuhanja (prženje s mikrovalovima), koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Metalno posuđe i pribor mogu oštetiti pećnicu.



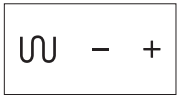
Dodatne detalje o prikladnom posuđu i priboru potražite u uputama za posuđe na stranici 25.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 22 2011-02-14 1:34:32

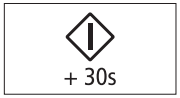
PRŽENJE

Prženje omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova. U tu svrhu dobili ste metalnu rešetku s mikrovalnom pećnicom.

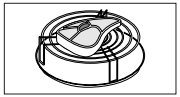
1. Prethodno zagrijte element za prženje na potrebnu temperaturu pritiskom na **gumb za prženje** (⋒) i postavite vrijeme zagrijavanja pritiskom na gumbe (—) i (+).



2. Pritisnite gumb ◈.



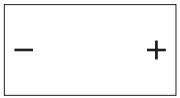
3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.



4. Pritisnite gumb ⋒.

Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:

5. Postavite vrijeme prženja pritiskom na gumbe (—) i (+). Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.



6. Pritisnite gumb ◈.

Rezultat: Započet će prženje. Nakon dovršetka
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne brinite ako se grijač uključuje i isključuje tijekom prženja. Taj je sustav osmišljen kako bi spriječio pregrijavanje pećnice.

Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće. Provjerite je li grijač u vodoravnom položaju.

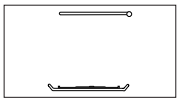
KOMBINIRANJE MIKROVALOVA I PRŽENJA

Kako biste istovremeno brzo skuhali i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

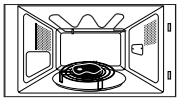
OBAVEZNO koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu.

Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici OBAVEZNO koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

1. Provjerite je li grijač u vodoravnom položaju; dodatne pojedinosti potražite na stranici 23.



2. Otvorite vrata pećnice. Stavite hranu na rešetku i zatim rešetku na tanjur. Zatvorite vrata.



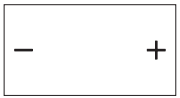
3. Pritisnite **gumb za kombinirano kuhanje** (⋒).

Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:
⋒ (način rada za mikrovalove i prženje)
600 W (izlazna snaga)

Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskom na **gumb za kombinirano kuhanje** (⋒) sve dok se ne prikaže željena razina snage.

Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.

4. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+) prema potrebi. Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 60 minuta.



5. Pritisnite gumb ◈.

Rezultat: Započet će kombinirano kuhanje. Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

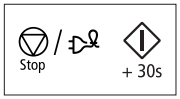
Maksimalna snaga mikrovalne pećnice za kombinirano mikrovalno kuhanje i prženje je 600 W.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 23 2011-02-14 1:34:33

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.

1. Istovremeno pritisnite gumbe ⏚ i ⏀.

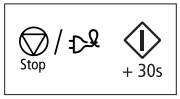


Rezultat:

- Prikazat će se sljedeća oznaka.

- Pećnica se neće oglasiti zvučnim signalom prilikom svakog pritiska gumba.

2. Želite li ponovno uključiti zvučnu signalizaciju, ponovno istovremeno pritisnite gumbe ⏚ i ⏀.



Rezultat:

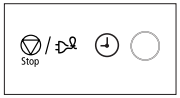
- Prikazat će se sljedeća oznaka.

- Pećnica će ponovno koristiti zvučnu signalizaciju.

SIGURNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROVALNE PEĆNICE

Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom za dječju sigurnost, koji omogućava njeno "zaključavanje" kako je neko od djece ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti.
Pećnicu možete zaključati u bilo kojem trenutku.

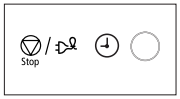
1. Istovremeno pritisnite gumbe ⏚ i 🕘.



Rezultat:

- Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju).
- Na zaslonu se prikazuje "L".

2. Želite li otključati pećnicu, ponovno istovremeno pritisnite gumbe ⏚ i 🕘.



Rezultat: Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 24 2011-02-14 1:34:33

UPUTE ZA POSUĐE

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuđa ili upijanja u posuđe. Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite. U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuđa te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Aluminijska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stjenki pećnice ili se koristi previše folije
Posuđe za pečenje	✓	Ne zagrijavajte više od osam minuta.
Porculan i keramika	✓	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.
Ambalaža za brzu hranu		
• Polistirenske čaše i posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir i metalni ukrasi	✗	Može izazvati iskrenje.
Staklo		
• Posuđe za kuhanje i posluživanje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.
• Fino stakleno posuđe	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.
• Stakleni vrčevi	✓	Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Može izazvati iskrenje ili požar.
• Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje	✗	
Papir		
• Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Može izazvati iskrenje.
Plastika		
• Posude	✓	Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku.
• Prozirna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije.
• Vrećice za zamrzavanje	✓✗	Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.
Voštani papir ili papir otporan na masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

✓ **: Preporučeno**
✓✗ **: Koristite uz oprez**
✗ **: Nije sigurno**

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 25 2011-02-14 1:34:33

UPUTE ZA KUHANJE

MIKROVALOVI

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani.
Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

KUHANJE

Posuđe za mikrovalno kuhanje:
Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:
Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

Prekrivanje tijekom kuhanja
Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja.
Hrana se može prekriti na više načina: npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji
Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme - pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.
Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Špinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Brokula	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlice) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Grah	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlice) hladne vode.
Miješano povrće (mrkva/grašak/kukuruz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Razno povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 26 2011-02-14 1:34:33

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem - volumen riže se udvostručuje tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno. Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Bijela riža (oljuštena)	250 g	800 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Smeđa riža (oljuštena)	250 g	800 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješana riža (riža i divlja riža)	250 g	800 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješano zrnje (riža i žito)	250 g	800 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250 g	800 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno - pogledajte tablicu. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme - pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja.
Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Svo svježe povrće treba se kuhati na maksimalnoj razini snage (800 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Brokula	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite ih u sredinu.
Prokulica	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 žlica) vode.
Mrkva	250 g	4½-5	3	Mrkvu narežite na podjednake kolutiće.
Cvjetača	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu.
Tikvice	250 g	3½-4	3	Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša.
Patlidžan	250 g	3½-4	3	Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka.
Poriluk	250 g	4½-5	3	Poriluk narežite na tanke kriške.
Gljive	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja.
Luk	250 g	5½-6	3	Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku narežite na male kriške.
Krumpir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine.
Koraba	250 g	5-5½	3	Korabu narežite na male kockice.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 27 2011-02-14 1:34:33

PODGRIJAVANJE

Mikrovalna pećnica podgrijat će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka.
Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20 °C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7°C.

Raspored i prekrivanje
Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa - obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

Razine snage i miješanje
Neka se hrana može podgrijati na 800 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Pogledajte upute u tablici. Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite).
Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane.
Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji
Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme - radi reference za budućnost.
Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.
Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji - kako bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanje je 2-4 minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

PODGRIJAVANJE TEKUĆINA

Uvijek tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opekline, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE

DJEČJA HRANA: Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja!
Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovo promiješajte i provjerite temperaturu.
Preporučena temperatura posluživanja: između 30-40 °C.
MLIJEKO ZA BEBU: Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: oko 37 °C.
NAPOMENA: Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste spriječile opekline.
Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 28 2011-02-14 1:34:34

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Dječja hrana (povrće i meso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Dječja kašica (žitarice, mlijeko i voće)	190 g	600 W	20 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Mlijeko za bebu	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s do 1 min	2-3	Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Pića (kava, čaj i voda)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Ulijte u šalicu i podgrijte otkriveno. Šalicu stavite u sredinu okretnog tanjura. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da odstoje i dobro promiješajte.
Juha (hladno)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.
Varivo (hladno)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja
Tjestenina s umakom (hladno)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja.
Punjena tjestenina s umakom (ohlađena)	350 g	600 W	5-6	3	Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja.
Obrok (hladan)	350 g	600 W	5½-6½	3	Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 29 2011-02-14 1:34:34

RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.
Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.
Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije.
Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla.
Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počinju zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.
Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.
Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje.
Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznutoj količini. Pogledajte tablicu u nastavku.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Sva smrznuta hrana mora se odmrznuti na razini snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Meso				
Mljeveno meso	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Stavite meso na plitki keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom.
Svinjski odresci	250 g	7½-8½		Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Perad				
Komadi piletine	500 g (2 kom)	14½-15½	15-40	Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Cijelo pile	900 g	28-30		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 kom) 400 g (4 kom)	6-7 12-13	5-15	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Voće				
Bobice	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera).
Kruh				
Kruščići (50 g svaki)	2 kom 4 kom	½-1 2-2½	5-20	Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Tost/sendvič	250 g	4 ½ -5		
Njemački kruh (pšenično + raženo brašno)	500 g	8-10		

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 30 2011-02-14 1:34:34

PRŽENJE

Grijač za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 3-4 minute olakšava brže pečenje hrane.

Posuđe za prženje:
Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za prženje:
Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Važna napomena:

Kada se koristi samo prženje, provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Imajte na umu da se hrana mora staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije.

MIKROVALOVI S PRŽENJEM

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko pržiti. Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina:
600 W i prženje, 450 W i prženje te 300 W i prženje.

Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s prženjem
Koristite posuđe kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posuđe mora biti vatrootporno. Ne koristite metalno posuđe u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:
Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

Važna napomena:
Kada se koristi kombinirani način (mikrovalovi s prženjem), provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Hrana se treba staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije. Tada se može staviti izravno na tanjur. Upute potražite u tablici u nastavku.
Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 31 2011-02-14 1:34:34

Upute za prženje smrznute hrane

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Kruščići (svaka oko 50 g)	2 kom 4 kom	Mikrovalovi s prženjem	300 W s prženjem 1-1½ 2-2½	Samo prženje 1-2 1-2	Rasporedite kruščiće u krug na rešetku. Pržite drugu stranu kruščića do razine hrskavosti koju želite. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.
Bageti + nadjev (rajčice, sir, šunka, gljive)	250-300 g (2 kom)	450 W s prženjem	8-9	-	Stavite dva smrznuta bageta jedan pored drugoga na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Gratin (povrće ili krumpiri)	400 g	450 W s prženjem	13-14	-	Stavite smrznuti gratin u malu, okruglu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Tjestenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	Mikrovalovi s prženjem	600 W s prženjem 14-15	Samo prženje 2-3	Stavite smrznutu tjesteninu u malu, četvrtastu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na tanjur. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pileći medaljoni	250 g	450 W s prženjem	5-5½	3-3½	Stavite pileće medaljone na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.
Krumpirići iz pećnice	250 g	450 W s prženjem	9-11	4-5	Ravnomjerno rasporedite krumpiriće na papir za pečenje na rešetku.

Upute za prženje svježe hrane

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 3- 4 minute.
Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Kriške tosta	4 kom (25 g svaka)	Samo prženje	4-5	4½-5½	Stavite tost krišku do kriške na rešetku.
Kruščići (pečeni)	2-4 kom	Samo prženje	2-3	2-3	Stavite kruščiće najprije naopako u krug izravno na tanjur.
Pržene rajčice	200 g (2 kom) 400 g (4 kom)	Mikrovalovi s prženjem	300 W s prženjem 4½-5½ 7-8	Samo prženje 2-3	Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na rešetku.
Tost Havaji (ananas, šunka, kriške sira)	2 kom (300 g)	450 W s prženjem	3½-4	-	Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na rešetku. Stavite dvije kriške tosta na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Prženi krumpiri	250 g 500 g	600 W s prženjem	4½-5½ 8-9	-	Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug na rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za prženje.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 32 2011-02-14 1:34:34

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Komadi piletine	450-500 g (2 kom)	300 W s prženjem	10-12	12-13	Komade piletine premažite maslinovim uljem i začinima. Stavite ih u krug s kostima u sredini. Nemojte stavljati komade piletine na sredinu rešetke. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Janjeći/ goveđi odresci (srednje pečeni)	400 g (4 kom)	Samo prženje	12-15	9-12	Janjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Svinjski odresci	250 g (2 kom)	Mikrovalovi s prženjem	300 W+ prženje 7-8	Samo prženje 6- 7	Svinjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g) 2 jabuke (oko 400 g)	300 W s prženjem	4-4½ 6-7	-	Izdubite jabuke i nadjenite ih grožđicama i pekmezom. Pospite kriškama badema. Jabuke stavite u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na tanjur.

POSEBNI SAVJETI

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.
Zagrijte 30-40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu. Zagrijte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi. Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA
Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu. Zagrijte 20-30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINE
Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu. Ocijeđenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu. Zagrijte 1 minutu na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

KUHANJE GLAZURE (ZA TORTE I KOLAČE)
Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3½ do 4½ minute na 800 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

KUHANJE MARMELADE
Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

KUHANJE PUDINGA
Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine. Kuhajte pokriveno 6½ do 7½ minuta na 800 W. Dobro promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

PRŽENJE NAREZANIH BADEMA
Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine. Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3½ do 4½ minuta na 600 W. Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 33 2011-02-14 1:34:34

ČIŠĆENJE MIKROVALNE PEĆNICE

Navedeni dijelovi mikrovalne pećnice trebaju se redovito čistiti kako bi se spriječilo nakupljanje masnoća i ostataka hrane:

- unutarnje i vanjske površine
- vrata i brtve na vratima
- tanjur i obruči okretnog mehanizma

OBAVEZNO provjerite jesu li brtve na vratima čiste i zatvaraju li se vrata pravilno.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.

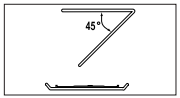
1. Vanjske površine čistite mekanom krpicom i toplom vodom sa sapunom. Isperite i osušite.
2. Uklonite sve mrlje i prolivene tekućine na unutrašnjim površinama ili na obruču okretnog mehanizma krpicom i sapunom. Isperite i osušite.
3. Kako biste otpustili stvrdnute ostatke hrane i uklonili mirise, stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka na tanjur i zagrijte deset minuta na maksimalnoj snazi.
4. Tanjur koji se može prati u perilici posuđa perite kad god je to potrebno.

NE prolijevajte vodu na otvore za ventilaciju. **NIKAD** ne koristite abrazivna sredstva ili kemijska otapala. Osobito pažljivo čistite brtve na vratima kako biste bili sigurni da se:

- mrvice ne nakupljaju
- vrata mogu pravilno zatvoriti

Unutrašnjost mikrovalne pećnice čistite neposredno nakon svake upotrebe blagom otopinom deterdženta, no prije čišćenja ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi kako biste izbjegli ozljede.

Kad čistite gornju stranu unutrašnjosti pećnice, bit će vam lakše ako grijač okrenete prema dolje za 45 °.



POHRANJIVANJE I POPRAVAK MIKROVALNE PEĆNICE

Prilikom pohranjivanja i servisiranja mikrovalne pećnice potrebno je poduzeti nekoliko jednostavnih mjera opreza.
Pećnicu nemojte koristiti ako su oštećena vrata ili brtve vrata ili:

- ako su šarke razbijene
- ako su brtve dotrajale
- ako je kućište izobličeno ili udubljeno

Popravke bi trebali vršiti samo kvalificirani serviseri

NIKADA ne vadite vanjsko kućište iz pećnice. Ako je pećnica oštećena i potrebno joj je servisiranje ili niste sigurni je li ispravna:

- Iskopčajte je iz zidne utičnice
- Obratite se u najbliži servis

Ako pećnicu želite privremeno pohraniti, odaberite suho mjesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno utjecati na radne dijelove pećnice.

Ova mikrovalna pećnica nije namijenjena za komercijalnu upotrebu.

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 34 2011-02-14 1:34:34

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.
U skladu s propisom 2/1984 (III.10) BKM-IpM., kao distributeri izjavljujemo da su pećnice Samsung GS89F / GS89F-SP usklađene s ispod navedenim tehnološkim parametrima.

Model	GS89F / GS89F-SP
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrovalovi Samo Kombinirani način	 1200 W 1100 W 2300 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda hlađenja	Motor s ventilatorima za hlađenje
Dimenzije (Š x V x D) Kućište Unutrašnjost	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litara
Masa Neto	 oko 13,5 kg

NAPOMENA

GS89F_BOL_03817F-HR.indd 35 2011-02-14 1:34:34

IMATE LI PITANJE ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA WEB-ADRESI
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Br. šifre: DE68-03817F

Микробранова печка

Упатство за употреба и водич за готвење

imagine the possibilities

Ви благодариме што купивте Samsung производ. Ве молиме регистрирајте го вашиот производ на

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Ова упатство е направено од 100 % рециклирана хартија.

SAMSUNG

МАКЕДОНСКИ

СОДРЖИНА

Кратко упатство....2
Печка....3
Контролна плоча....4
Додатоци....5
Користење на упатството....6
Важни безбедносни информации....6
Легенда за симболите и иконите....6
Мерки за избегнување на можно изложување на прекумерна микробранова енергија..6
Важни безбедносни инструкции....7
Инсталирање на микробрановата печка....10
Поставување на времето....10
Што да направите ако се сомневате или имате проблем....11
Готвење / подгревање....11
Нивоа на јачина....12
Прилагодување на времето на готвење....12
Прекинување на готвењето....12
Поставување на режимот за заштедување на енергија....12
Употреба на чистењето со пареа (само GS89F)....13
Употреба на функцијата за автоматско подгревање....14
Поставување на автоматско подгревање....14
Употреба на функцијата за автоматско забрзано одмрзнување....15
Поставување на автоматско забрзано одмрзнување....15
Употреба на функцијата за готвење со сензор....16
Поставување на готвење со сензор....16
Употреба на функцијата за автоматско готвење со пареа (само GS89F-SP)....18
Поставување на автоматско готвење со пареа....18
Поставување на рачно готвење со пареа....19
Употреба на функцијата за автоматско потпекување....20
Поставување на автоматско потпекување....20
Употреба на функцијата за рачно потпекување....21
Поставување на рачно потпекување....21
Избор на позиција на грејниот елемент....22
Избор на додатоци....22
Печење скара....23
Комбинирање на микробранови и грејач....23
Исклучување на звучниот сигнал....24
Безбедносно заклучување на микробрановата печка....24
Водич за опрема за готвење....25
Водич за готвење....26
Чистење на микробрановата печка....34
Складирање и поправка на микробрановата печка....34
Технички спецификации....35

КРАТКО УПАТСТВО

Доколку сакате да приготвите храна

1. Ставете ја храната во печката.
Изберете го нивото на јачина со притиснување на копчето , еднаш или повеќе пати.

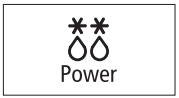
2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (—) и (+) според потребите.

3. Притиснете го копчето ⏀.

Резултат : Готвењето започнува. Печката ќе произведе звучен сигнал четирипати кога готвењето ќе заврши.

Ако сакате автоматски да одмрзнете храна

1. Ставете ја замрзнатата храна во печката.
Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Забрзано одмрзнување** (❄❄) еднаш или повеќе пати.



2. Изберете ја тежината на храната со притиснување на копчињата (—) и (+).

3. Притиснете го копчето ⏀.

Ако сакате да додадете дополнителни 30 секунди

Оставете ја храната во печката.
Притиснете на копчето **+30s** еднаш или повеќе пати за секои дополнителни 30 секунди кои сакате да ги додадете.

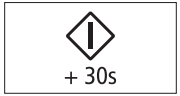
GS89F_BOL_03817F-MK.indd 2 2011-02-14 1:36:21

Ако сакате да испечете храна

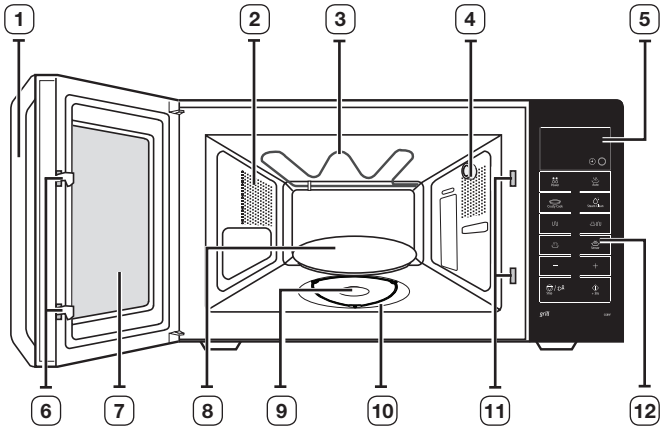
1. Притиснете го копчето ᔓ.

2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (—) и (+).

3. Притиснете го копчето ⏀.



ПЕЧКА

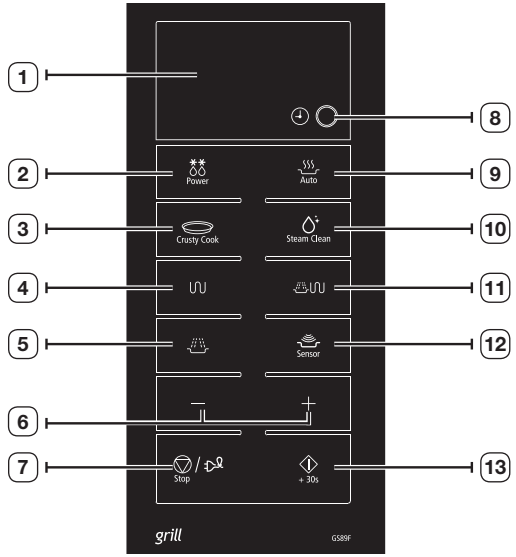


1. РАЧКА ЗА ВРАТАТА
2. ОТВОРИ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА
3. ГРЕЈАЧ
4. ОСВЕТЛУВАЊЕ
5. ЕКРАН
6. ШАРКИ НА ВРАТАТА
7. ВРАТА
8. ВРТЛИВА ПЛОЧА
9. СПОЈНИЦА
10. КРУЖЕН ПРСТЕН
11. СИГУРНОСНИ ВНАТРЕШНИ ОТВОРИ
12. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 3 2011-02-14 1:36:21

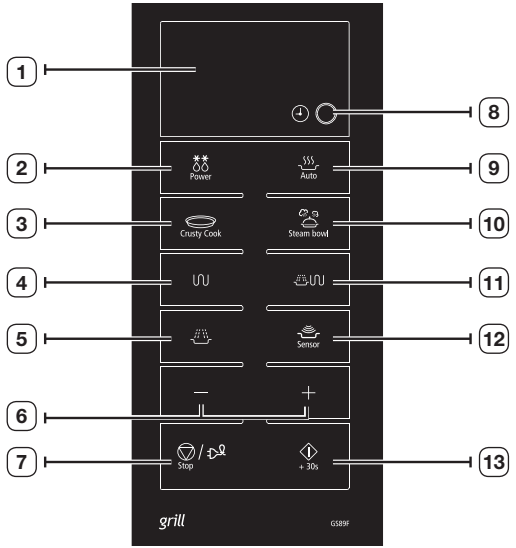
КОНТРОЛНА ПЛОЧА

МОДЕЛ : GS89F



1. ЕКРАН
2. КОПЧЕ ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ
3. КОПЧЕ ЗА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПОТПЕКУВАЊЕ
4. ИЗБОР НА РЕЖИМ ЗА ПЕЧЕЊЕ
5. ИЗБОР НА НИВО НА ЈАЧИНА/ МИКРОБРАНОВИ
6. КОПЧЕ ЗА НАГОРЕ (+) / НАДОЛУ (—) (време на готвење, тежина и големина на порција)
7. КОПЧЕ ЗА ЗАПИРАЊЕ/ ЗАШТЕДУВАЊЕ ЕНЕРГИЈА
8. ПОСТАВУВАЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ
9. ИЗБОР НА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ
10. КОПЧЕ ЗА ЧИСТЕЊЕ СО ПАРЕА
11. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
12. ИЗБОР НА РЕЖИМ ЗА ГОТВЕЊЕ СО СЕНЗОР
13. КОПЧЕ ЗА АКТИВИРАЊЕ

МОДЕЛ : GS89F-SP



1. ЕКРАН
2. КОПЧЕ ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ
3. КОПЧЕ ЗА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПОТПЕКУВАЊЕ
4. ИЗБОР НА РЕЖИМ ЗА ПЕЧЕЊЕ
5. ИЗБОР НА НИВО НА ЈАЧИНА/ МИКРОБРАНОВИ
6. КОПЧЕ ЗА НАГОРЕ (+) / НАДОЛУ (—) (време на готвење, тежина и големина на порција)
7. КОПЧЕ ЗА ЗАПИРАЊЕ/ ЗАШТЕДУВАЊЕ ЕНЕРГИЈА
8. КОПЧЕ ЗА ПАРЕА
9. ИЗБОР НА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ
10. КОПЧЕ ЗА АВТОМАТСКО ГОТВЕЊЕ СО ПАРЕА
11. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
12. ИЗБОР НА РЕЖИМ ЗА ГОТВЕЊЕ СО СЕНЗОР
13. КОПЧЕ ЗА АКТИВИРАЊЕ

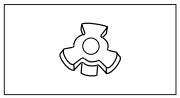
GS89F_BOL_03817F-MK.indd 4 2011-02-14 1:36:21

ДОДАТОЦИ

Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.

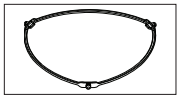
1. **Спојница**, поставена на оската на моторот на долниот дел од печката.

   Намена : Спојницата ја врти плочата.



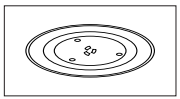
2. **Кружен прстен**, кој се поставува во средината на печката.

   Намена : Кружниот прстен ја поддржува плочата.



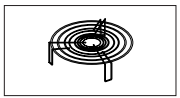
3. **Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.

   Намена : Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.



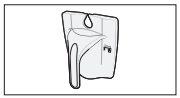
4. **Метална решетка**, која се поставува на плочата.

   Намена : Металната решетка се употребува за печење и комбинирано готвење.



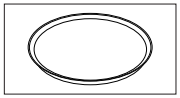
5. **Сад за вода за чистење,** погледнете на страница 13. (само GS89F)

   Намена : Садот за вода може да се користи за чистење.



6. **Сад за печење,** погледнете на страница 20 до 22.

   Намена : Сад за печење кој се користи кај функцијата за автоматско или рачно потпекување.



7. **Сад за готвење со пареа,** погледнете на страница 18 до 19. (само GS89F-SP)

   Намена : При употребување на функцијата за готвење со пареа користете го пластичниот сад за готвење со пареа.

НЕ употребувајте ја микробрановата печка без кружен прстен и плоча.

НЕ користете ги режимите **Грејач** (♨) и **Комбинирање** (♨♨) со садот за готвење со пареа.

Режим на функционирање	MW (♨)	ГРЕЈАЧ (♨)	КОМБ. (♨♨)
(Сад за готвење со пареа)	O	X	X

МАКЕДОНСКИ

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 5 2011-02-14 1:36:22

КОРИСТЕЊЕ НА УПАТСТВОТО

Купивте SAMSUNG микробранова печка. Вашето упатство содржи корисни информации за готвење со микробрановата печка:

- Мерки за безбедност
- Прикладни додатоци и садови
- Корисни совети за готвење
- Совети за готвење

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ.
ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.
Пред да започнете да ја користите печката, прочитајте и следете ги следните инструкции.

- Овој уред употребувајте го единствено за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни мерки во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашиот уред.
- Бидејќи следните напатствија за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се до најблискиот сервисен центар или побарајте помош и информации преку интернет од www.samsung.com.
- Оваа микробранова печка се употребува за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничиња полни со зрнца, кои можат да се запалат и да предизвикаат пожар. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на уредот.
- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или може да предизвика несакани опасни ситуации.

ЛЕГЕНДА ЗА СИМБОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **сериозни повреди или смрт**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **помали повреди или оштетување на околината**.

Предупредување; опасност од пожар	Предупредување; жешка површина
Предупредување; струја	Предупредување; експлозивен материјал
НЕ обидувајте се.	Експлицитно следете ги упатствата.
НЕ расклопувајте.	Извадете го приклучокот за напојување од ѕидниот штекер.
НЕ допирајте.	Проверете дали машината е заземјена заради избегнување на електричен удар.
Повикајте го сервисниот центар за помош.	Забелешка
Важно	

МЕРКИ ЗА ИЗБЕГНУВАЊЕ НА МОЖНО ИЗЛОЖУВАЊЕ НА ПРЕКУМЕРНА МИКРОБРАНОВА ЕНЕРГИЈА.

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

(a) Под никакви околности не употребувајте ја печката со отворена врата, не расипувајте ги безбедносните брави (шарките од вратата) и не ставајте ништо во отворите од безбедносните брави.

(b) НЕ поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Вратата и површината за затворање одржувајте ги чисти со бришење после секоја употреба, прво со влажна, а потоа со мека, сува крпа.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 6 2011-02-14 1:36:23

(c) НЕ употребувајте ја печката ако е оштетена сè додека не се поправи од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот. Многу е важно вратата на печката да се затвора правилно и да нема оштетувања на:
(1) вратата (искривување)
(2) шарките од вратата (скршени или лабави)
(3) Вратата и површината за затворање
(d) Печката не треба да се прилагодува или поправа од никој друг освен од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот.

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа B ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување.

Во опремата од Класа B спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

Потрудете се постојано да ги следите овие мерки за безбедност.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ				
Вршењето модификации и поправки на микробрановата печка е дозволено само на овластен персонал.	✓	✓	✓	✓
Не загревајте течности и друга храна во затворени садови.	✓	✓	✓	✓
Заради ваша безбедност, немојте да користите уреди за чистење со вода со висок притисок или пареа.	✓	✓	✓	✓
Немојте да го инсталирате овој уред: во близина на грејно тело, запалив материјал; на влажно, масно или прашливо место, на место изложено на директна сончева светлина и вода или на места каде што се можни истекувања на гас; на нерамна подлога.	✓	✓	✓	✓
Овој уред мора да биде соодветно заземјен во согласност со локалните и националните правила.	✓	✓	✓	✓
Редовно вршете отстранување на сите супстанци како прав или вода од приклучокот за напојување и допирните точки со помош на сува крпа.	✓	✓	✓	✓
Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се стават тешки предмети врз него.	✓	✓	✓	✓
Во случај на истекување на гас (како пропан, LP гас, итн.), веднаш проветрете ја собата без допирање на приклучокот за напојување.	✓	✓	✓	✓
Не допирајте го приклучокот за напојување со мокри раце.	✓	✓	✓	✓
Не исклучувајте го уредот преку вадење на приклучокот за напојување додека е во тек користењето на уредот.	✓	✓	✓	✓
Немојте да ги ставате вашите прсти или надворешни супстанци, доколку во уредот навлезат надворешни супстанци како вода, извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.	✓	✓	✓	✓
Немојте да вршите прекумерно притискање или удирање на уредот.	✓	✓	✓	✓
Немојте да ја поставувате печката врз кршливи елементи како лавабоа или стаклени елементи. (само модел за на работна маса)	✓	✓		
При чистење на уредот не користете бензен, разредувач, алкохол, чистач на пареа или чистач со висок притисок.	✓	✓	✓	✓
Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да бидат исти како оние од спецификациите на производот.	✓	✓		✓
Приклучокот за напојување цврсто вметнете го во сидниот штекер. Не употребувајте адаптер со повеќе приклучни места, продолжителен кабел или електричен трансформатор.	✓	✓	✓	
Не го закачувајте кабелот за напојување на метални предмети, вметнете го кабелот за напојување помеѓу предметите или зад печката.	✓	✓	✓	
Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, оштетен кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Кога приклучокот или кабелот за напојување ќе се оштети, обратете се до најблискиот сервисен центар.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 7 2011-02-14 1:36:25

Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.	✓	✓		
Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.	✓	✓		
Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на нејзината врата.	✓	✓	✓	
Немојте да прскате испарливи материјали како инсектициди на површината од печката.	✓	✓		
Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот	✓	✓	✓	✓
Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.	✓	✓	✓	✓
Не ставајте запаливи материјали во печката. Обрнете посебно внимание при загревање на храна или пијалоци кои содржат алкохол бидејќи алкохолната пареа може да дојде во контакт со некој жежок дел од печката.	✓		✓	✓
Микробрановата печка е наменета за користење единствено на работна маса во кујна и таа не смее да се поставува во витрина.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови. Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Дозволена е употреба од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи печката на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.	✓	✓	✓	✓
Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.	✓	✓	✓	✓

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Течностите и останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се загреат за време на употребата. За да избегнете изгореници не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.	✓		✓	
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот; За да се заштитите во ваква ситуација СЕКОГАШ оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за ПРВА ПОМОШ: • Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути. • Покријте ја со чиста, сува крпа. • Не ставајте креми, масла или лосиони.	✓	✓	✓	✓
За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во печката.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори;			✓	
Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи и деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 8 2011-02-14 1:36:27

Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.	✓	✓	✓	✓
Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.	✓	✓	✓	✓
Микробрановата печка треба да се постави така да приклучокот биде достапен. Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.	✓	✓	✓	✓
За време на чистењето, површините може да се загреат повеќе од вообичаено, па затоа не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина. (само модел со функција за чистење)		✓	✓	
Истурената храна мора да се отстрани пред чистењето, а садовите кои треба рачно да се измијат може да останат во печката за време на чистењето. (само модел со функција за чистење)	✓	✓	✓	✓

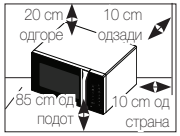
⚠ ВНИМАНИЕ				
Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки; НЕ употребувајте метални садови, тенџерија со златни и сребрени делови, ражен, вилушки и сл. Отстранете ги врвките од хартиените и пластични кеси. Причина: Електрично празнење или искри може да предизвикаат оштетување на печката.	✓		✓	✓
Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење;	✓		✓	
Не сушете весници или облека во микробрановата печка.	✓		✓	✓
Користете пократки времиња за помали количини на храна за да спречите прегревање и горење на храната.	✓		✓	✓
Ако се појави чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот;	✓		✓	✓
Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна;	✓	✓		✓
Не го потопувајте кабелот или приклучокот за напојување во вода и држете го кабелот за напојување подалеку од топлина.	✓	✓		
Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена; Исто така, не загревајте херметички или вакуумирани шишиња, тегли, садови, ореви со лушпа, домати и сл.			✓	✓
Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тие може да се запалат од топлиот воздух кој излегува од внатрешноста на печката. Исто така, печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.	✓		✓	
Секогаш употребувајте ракавици при вадење на сад од печката за да не добиете изгореници.			✓	
Не допирајте ги загреаните делови или внатрешноста на печката сè додека не се оладат.			✓	
Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите превривање.			✓	
Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворате вратата за да не добиете изгореници од жешкиот возудх или пареата која излегува.			✓	
Не употребувајте ја микробрановата печка кога е празна. Микробрановата печка автоматски ќе се исклучи за 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку микробрановата печка случајно се активира.	✓			✓
Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.	✓			✓
Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор кој е наведен во ова упатство. (погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка)	✓		✓	
Внимавајте при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.	✓	✓	✓	

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 9 2011-02-14 1:36:29

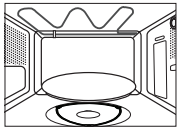
ИНСТАЛИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Поставете ја печката на рамна површина на височина од 85cm од подот. Површината треба да е доволно цврста за да ја издржи тежината на печката.

1. Кога ја поставувате печката, оставете соодветен простор за вентилација од најмалку 10 cm (4 инчи) одзади и од страните и 20 cm (8 инчи) одгоре.



2. Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката. Поставете ги кружниот прстен и плочата. Проверете дали чинијата се врти слободно.



3. Микробрановата печка треба да се постави така да приклучокот биде достапен.

Доколку кабелот за напојување е оштетен, треба да се замени со специјален кабел кој може да го набавите од производителот или сервисерот.
За ваша безбедност, приклучете го кабелот во 3-пински, 230 волти, 50Hz, AC приклучок со заземјување. Ако кабелот од уредот е оштетен, треба да се замени со специјален кабел.

Не поставувајте ја микробрановата печка во топла и влажна околина како на пример во близина на шпорет или радијатор. Спецификациите за напојување на печката треба да се почитуваат и секој продолжителен кабел треба да ги задоволува истите стандарди кои важат за кабелот кој се испорачува со печката. Пред првото користење на микробрановата печка избришете ја внатрешноста и вратата за затворање со влажна крпа.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО

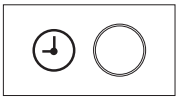
Вашата микробранова печка има вграден часовник. Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже ":0", "88:88" или "12:00".
Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да биде прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.

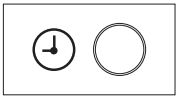
1.

За да се прикаже времето во...	**Потоа притиснете го копчето 🕘...**
24-часовен формат	Еднаш
12-часовен формат	Двапати



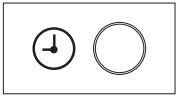
2. Притиснете ги копчињата (—) и (+) за да го наместите часот.

3. Притиснете го копчето 🕘.



4. Притиснете ги копчињата (—) и (+) за да ги наместите минутите.

5. Притиснете го копчето 🕘.



GS89F_BOL_03817F-MK.indd 10 2011-02-14 1:36:29

ШТО ДА НАПРАВИТЕ АКО СЕ СОМНЕВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

Ова е нормално.

- Кондензација во внатрешноста на печката
- Струење на воздух околу вратата и надворешноста.
- Рефлексија на светлина околу вратата и надворешноста.
- Излегување на пареа од вратата или вентилационите отвори.

Печката не се активира кога ќе го притиснете копчето ⏀.

- Дали вратата е целосно затворена?

Храната воопшто не е зготвена.

- Го поставивте ли времето исправно и/или дали го притиснавте копчето ⏀?
- Дали вратата е затворена?
- Дали сте го преоптоварили електричното коло и дошло до избивање на осигурувачот?

Храната е премногу или недоволно зготвена.

- Дали сте поставиле соодветно времетраење на готвењето за одредениот тип на храна?
- Дали сте избрале соодветна јачина?

Се јавуваат искри и звуци во внатрешноста на печката (електрично празнење).

- Дали сте користеле сад со метални делови?
- Дали сте оставиле вилушка или друг метален прибор во внатрешноста на печката?
- Дали алуминиумската фолија е премногу блиску до внатрешните ѕидови?

Печката предизвикува пречки кај радиоприемниците или телевизорите.

- Додека се користи печката може да се јават мали пречки кај радиоприемниците или телевизорите. Ова е нормално. За да го отстраните проблемот, поставете ја печката подалеку од телевизорите, радиоприемниците и антените.
- Ако се јават пречки кај микропроцесорот на печката, екранот може да се ресетира. За да го отстраните проблемот, исклучете го кабелот за напојување и повторно вклучете го. Повторно поставете го времето.

Доколку со помош на горните совети не можете да го решите проблемот, обратете се до вашиот локален продавач или до SAMSUNG сервисниот центар.

ГОТВЕЊЕ / ПОДГРЕВАЊЕ

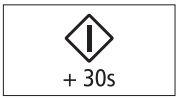
Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна. Секогаш проверете ги поставените параметри пред да ја оставите печката без надзор.
Прво, поставете ја храната на средина од плочата. Потоа затворете ја вратата

1. Притиснете го копчето .

Резултат : На екранот се прикажува 800 W (максимална јачина на готвење): Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето сè додека не се прикаже саканото ниво. Ве молиме погледнете во табелата за нивоа на јачина.

2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (—) и (+) според потребите.

3. Притиснете го копчето ⏀.



Резултат : Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти.

1) Готвењето започнува и кога ќе заврши се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати(еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Никогаш **не вклучувајте ја печката кога е празна.**

Доколку сакате да загреете чинија за краток период со максимална јачина од (800 W), едноставно притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди на загревање. Печката се вклучува веднаш.

МАКЕДОНСКИ

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 11 2011-02-14 1:36:29

НИВОА НА ЈАЧИНА

Можете да изберете некое од нивоата на јачина кои се наведени подолу.

Ниво на јачина	Излез	
	MWO	ГРЕЈАЧ
ВИСОКО	800 W	-
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	-
СРЕДНО	450 W	-
СРЕДНО НИСКО	300 W	-
ОДМРЗНУВАЊЕ (❄)	180 W	-
НИСКО/ОДРЖУВАЊЕ ТОПЛО	100 W	-
ГРЕЈАЧ	-	1100 W
КОМБ. I (♨)	600 W	1100 W
КОМБ. II (♨)	450 W	1100 W
КОМБ. III (♨)	300 W	1100 W

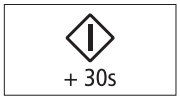
Ако изберете повисоко ниво, времето за готвење треба да се намали.

Ако изберете пониско ниво, времето за готвење треба да се зголеми.

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ГОТВЕЊЕ

Можете да го зголемите времетраењето на готвењето со притиснување на копчето +30s по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.

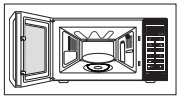
Притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.



ПРЕКИНУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО

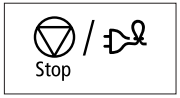
Можете да го прекинете готвењето во секое време за да ја проверите храната.

1. За привремено прекинување;
Отворете ја вратата.



Резултат : Готвењето се прекинува. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и повторно притиснете на ⏀.

2. За целосно прекинување;
Притиснете го копчето ▽.



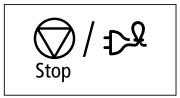
Резултат : Готвењето се прекинува.

Исто така можете да ги поништите параметрите пред започнувањето со притиснување на копчето **Запирање** (▽).

ПОСТАВУВАЊЕ НА РЕЖИМОТ ЗА ЗАШТЕДУВАЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

Печката има режим за заштедување на енергија. Оваа функција заштедува електрична енергија кога печката не е во употреба.

- Печката ќе премине во режим за заштедување на енергија по 5 минути доколку не се користи. Додека е во режим за заштедување на енергија, екранот е празен и печката не може да се користи.
- За прекинување на режимот за заштедување на енергија, отворете ја вратата и на екранот ќе се прикаже “0”. Печката е подготвена за употреба.
- Ако сакате да го користите режимот за заштедување на енергија, притиснете го копчето за **Заштедување на енергија** (🍃).



GS89F_BOL_03817F-MK.indd 12 2011-02-14 1:36:30

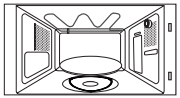
УПОТРЕБА НА ЧИСТЕЊЕТО СО ПАРЕА (САМО GS89F)

Пареата која ја создава системот за чистење со пареа ќе овозможи навлажнување и накиснување на внатрешната површина.
По користењето на функцијата за чистење со пареа, лесно ќе можете да ја исчистите внатрешноста на печката.

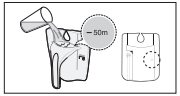
Користете ја оваа функција единствено кога печката е целосно изладена. (собна температура)

Не користете дестилирана вода, туку само обична вода.

1. Отворете ја вратата.

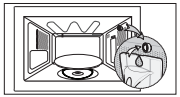


2. Садот за вода исполнете го со вода следејќи ја линијата за мерка (ниво на вода). (Линијата означува околу 50 ml.)



Количество на вода поголемо од 50 ml може да предизвика истекување преку отворот на задната страна. Внимавајте да биде помалку од 50 ml.

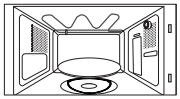
3. Садот за вода поставете го на горниот држач за сад на десниот ѕид од кабината на печката.



4. Затворете ја вратата.

5. Притиснете го копчето **Чистење со пареа** (). Додека трае чистењето со пареа внатрешноста може да биде **ЗАМАГЛЕНА**. но ова не е дефект **ТУКУ ПАРЕАТА ЈА БЛОКИРА** светлината **ВО ВНАТРЕШНОСТА.**

6. Отворете ја вратата.



7. Исчистете ја внатрешноста на печката со сува крпа за чинии.
Извадете ја плочата и исчистете под решетката со хартија за кујна.

⚠ Садот за вода може единствено да се користи при режимот "**Чистење со пареа**".

Кога не готвите течности, отстранете го садот за вода бидејќи тој ќе се оштети и ќе предизвика палење на микробрановата печка.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 13 2011-02-14 1:36:30

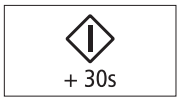
УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ

Функцијата за автоматско подгревање има четири однапред програмирани времиња на подгревање.
Вие не мора да го поставувате времето на подгревање ниту пак нивото на јачина.
Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+).
Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Изберете го типот на храната која ја подготвувате со притиснување на копчето за **Автоматско подгревање** (♨) еднаш или повеќе пати.

2. Изберете ја големината на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+).
(Користете ја табелата на наредната страница.)

3. Притиснете го копчето ◈.



Резултат : Готвењето започнува. По завршувањето.
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско подгревање, количините, времињата на стоење и соодветните препораки.

Код/Храна	Порција	Време на стоење	Препораки
1. Подготвен оброк (ладен)	300-350 g 400-450 g	3 мин.	Ставете го оброкот во керамичка чинија и покријте го со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини).
2. Супа/сос (ладни)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 мин.	Истурете ја супата/сосот во длабока керамичка чинија или длабок керамички сад. Покријте при подгревањето и времето на стоење. Промешајте пред и по времето на стоење.
3. Пијалаци (кафе, млеко, чај, вода на собна температура)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	1-2 мин.	Истурете во керамичка чаша (150ml) или шолја (250ml) и поставете во центарот на плочата. Не покривајте. Промешајте внимателно пред и по времето на стоење. Внимавајте при вадењето на чашите (погледнете ги безбедносните инструкции за течности).
4. Гратин со тестенини (замрзнато)	200 g 400 g	3 мин.	Ставете го замрзнатиот гратин со тестенини на соодветна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата на решетката. Овој програм е погоден за замрзнат гратин со тестенини како лазањи, канелони или макарони.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 14 2011-02-14 1:36:31

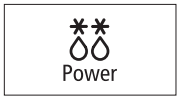
УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Функцијата за автоматско забрзано одмрзнување ви овозможува одмрзнување на месо, живина, риба и леб/пита. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски. Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Прво, поставете ја замрзнатата храна на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Забрзано одмрзнување** (⁂) еднаш или повеќе пати. (Користете ја табелата на наредната страница)



2. Изберете ја тежината на храната со притиснување на копчињата (—) и (+). Можно е да поставите максимум 1500 g

3. Притиснете го копчето ⏀.

Резултат :

- Одмрзнувањето започнува.
- Печката ќе емитува "бип" звук на половина од времето за одмрзнување за да ве потсети да ја завртите храната.
- Притиснете го повторно копчето ⏀ за да се заврши одмрзнувањето.

Исто така можно е и рачно одмрзнување на храната. За таа цел, изберете ја функцијата за готвење/подгревање со ниво на јачина од 180W. Погледнете во поглавјето “Готвење/подгревање” на страница 11 за дополнителни детали.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско забрзано одмрзнување, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување. Ставете го месото, живината, рибата и лебот/питата на рамна керамичка чинија.

Код/Храна	Порција	Време на стоење	Препораки
1. Месо	200-1500 g	20-60 мин.	Покријте со алуминиумска фолија. Завртете го месото кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кременадли и мелено месо.
2. Живина	200-1500 g	20-60 мин.	Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завртете ја живината кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цела кокошка и парчиња од кокошка.
3. Риба	200-1500 g	20-50 мин.	Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете ја рибата кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети.
4. Леб/пита	125-625 g	5-20 мин.	Лебот ставете го на парче хартија за кујна и завртете го откако печката ќе емитува "бип" звук. Питата поставете ја на керамичка чинија и доколку е можно превртете ја откако печката ќе емитува "бип" звук. (Печката ќе престане да работи откако ќе се отвори вратата.) Овој програм е погоден за сите видови леб, исечен на парчиња или цел, како и за багет. Поставете ги парчињата леб во круг. Овој програм е погоден за сите пити со квасец, бисквит торта и лиснато тесто. Не е погоден за крцкави колачи, торти со овошје и крем, како и за торти со чоколаден прелив.

Изберете ја функцијата за рачно одмрзнување на храна со ниво на јачина од 180 W доколку сакате рачно да одмрзнувате храна. За дополнителни детали околу рачното одмрзнување и времето на одмрзнување погледнете на страница 30.

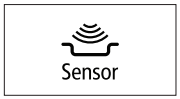
GS89F_BOL_03817F-MK.indd 15 2011-02-14 1:36:31

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА ГОТВЕЊЕ СО СЕНЗОР

Петте функции за готвење со сензор нудат однапред програмирани времиња на готвење.
Вие не мора да го поставувате времето на подгревање ниту пак нивото на јачина.
Можете да ја прилагодите категоријата за готвење со сензор со притиснување на копчињата (—) и (+).
Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Готвење со СЕНЗОР** (Sensor) еднаш или повеќе пати. (Користете ја табелата на наредната страница).



2. Притиснете го копчето ◇.

Резултат : Готвењето започнува. По завршувањето.
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕ СО СЕНЗОР

Во следната табела се претставени 5 програми за готвење со сензор. Таа содржи препорачан опсег на тежина по парче, времиња на стоење по готвењето и соодветни препораки. По активирање на програмот, времињата на готвење и нивоата на јачина автоматски се пресметуваат. Процесот на готвење се контролира преку систем со сензор за да ви се олесни готвењето.
Употребете ракавици при вадењето!

Код/Храна	Големина на порции	Време на стоење (мин.)	Препораки
1. Парчиња броколи	200-500 g	1-2	Измијте и исчистете ги брокулите и подгответе ги во парчиња. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30-45 ml вода (2-3 лажици). Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Овој програм е погоден за брокули, како и за тиквички, модри патлиџани, тикви или пиперки.
2. Сецкани моркови	200-500 g	1-2	Измијте и исчистете ги морковите и исечете ги во подеднакви кружни парчиња. Ставете го во стаклен сад со капак. Додадете 30-45 ml вода (2-3 лажици). Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Овој програм е погоден за моркови, како и за парчиња карфиол или репа зелка.
3. Лупени компири	200-800 g	2-3	Измијте и излупете ги компирите и исецкајте ги на помали парчиња. Ставете го во стаклен сад со капак. Додадете 45-60 ml (3-4 лажици) вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено.
4. Ладна супа	250-500 g	2-3	Ставете ја супата во длабока керамичка чинија или сад и покријте ја со пластичен капак за време на подгревањето. Ставете ја супата на средина од вртливата плоча. Промешајте внимателно пред и по времето на стоење.
5. Замрзната супа (-18 °C)	250-500 g	2-3	Дупнете ја фолијата на замрзнатата супа и ставете ја во центарот на вртливата плоча. Ставете ја супата на средина од вртливата плоча. Промешајте внимателно пред и по времето на стоење.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 16 2011-02-14 1:36:32

Инструкции за автоматско готвење со сензор

Автоматскиот сензор ви овозможува автоматски да ја готвите вашата храна со откривање на количината на гасови кои се генерираат при готвењето на храната.

- При готвење на храна се испуштаат многу видови на гасови. Автоматскиот сензор го одредува соодветното време и нивото на јачина преку откривање на гасовите од храната, елиминирајќи ја потребата за поставување на времето за готвење и нивото на јачина.
- Ако го покриете садот со неговиот капак или пластична фолија при готвење со сензор, автоматскиот сензор ќе ги открие гасовите кои се генерираат откако садот ќе се засити со пареа.
- Непосредно пред крајот на готвењето, преостанатото време за готвење ќе почне да одбројува наназад. Ова време е погодно за ротирање или мешање на храната за рамномерно готвење, доколку е потребно.
- Пред да започнете со автоматското готвење со сензор може да ја зачините храната со билки, зачини или сосови за готвење. Сепак, бидете внимателни бидејќи солта или шеќерот може да предизвикаат изгорени точки на храната, па затоа овие состојки треба да се додадат по готвењето.
- Функцијата за повеќе/помалку се користи за зголемување или намалување на времето за готвење. Користете ја оваа функција за прилагодување на степенот на готвење кој одговара на вашиот личен вкус. Прибор и капак за готвење со сензор.
- За да добиете добри резултати при готвењето со оваа функција, следете ги упатствата за избирање на соодветни садови и капаци од табелата во оваа книга.
- Секогаш употребувајте садови наменети за микробранови печки и покривајте ги со нивните капаци или со пластична фолија. При користење на пластична фолија, подвратете еден раб за да овозможите соодветно излегување на пареата.
- Секогаш покривајте со капакот кој е наменет за приборот кој се користи. Ако приборот нема сопствен капак, користете пластична фолија.
- Полнете ги садовите најмалку до половина.
- Храната за која е потребно мешање или ротирање треба да се меша или врти кон крајот на циклусот на готвењето со сензор, откако времето на екранот ќе почне да одбројува наназад.

Прибор и капак за готвење со сензор

- За да добиете добри резултати при готвењето со оваа функција, следете ги упатствата за избирање на соодветни садови и капаци од табелата во оваа книга.
- Секогаш употребувајте садови наменети за микробранови печки и покривајте ги со нивните капаци или со пластична фолија. При користење на пластична фолија, подвратете еден раб за да овозможите соодветно излегување на пареата.
- Секогаш покривајте со капакот кој е наменет за приборот кој се користи. Ако приборот нема сопствен капак, користете пластична фолија.
- Полнете ги садовите најмалку до половина.
- Храната за која е потребно мешање или ротирање треба да се меша или врти кон крајот на циклусот на готвењето со сензор, откако времето на екранот ќе почне да одбројува наназад.

Важно

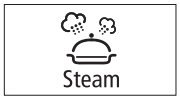
- По инсталирање на печката и приклучување во електричен приклучок, не го исклучувате кабелот за напојување. На сензорот за гас му е потребно време да се стабилизира за да може добро да готви.
- Не се препорачува континуирано користење на функцијата за автоматско готвење со сензор, т.е. циклус на готвење веднаш еден по друг.
- Инсталирајте ја печката на место со добра вентилација за соодветно ладење и проток на воздухот и да му овозможите на сензорот да работи прецизно.
- За да избегнете лоши резултати, не го користите автоматскиот сензор кога амбиенталната температура во собата е премногу висока или ниска.
- Не користете испарлив детергент при чистење на вашата печка. Гасот кој се добива од овој детергент може да влијае врз сензорот.
- Не поставувајте ја печката во близина на места со голема влага или уреди кои испуштаат гас, бидејќи тие ќе им пречат на перформансите на автоматскиот сензор.
- Внатрешноста на печката секогаш треба да биде чиста. Избришете ја целата протечена течност со влажна крпа.
  Оваа печка е дизајнирана само за користење во домаќинствата.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 17 2011-02-14 1:36:32

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ГОТВЕЊЕ СО ПАРЕА (САМО GS89F-SP)

Со помош на функцијата за пареа, времето на готвење се поставува автоматски. Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+). При употребување на функцијата за чиста пареа користете го пластичниот сад за готвење со пареа. Прво, поставете го пластичниот сад за готвење со пареа на средина од плочата и затворете ја вратата.

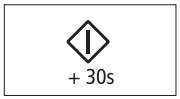
1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Пареа** ( ) еднаш или повеќе пати.



2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (—) и (+).
(Користете ја табелата на наредната страница.)

3. Притиснете го копчето ⏀.

Резултат : Готвењето започнува. По завршувањето:
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута)
3) Моменталното време повторно се прикажува.



Совети за готвење со пареа

Компоненти на садот за готвење со пареа

Сад Корпа Капак

Ракување со садот за готвење со пареа

(Сад + капак) (сад со + корпа + капак)

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ГОТВЕЊЕ СО ПАРЕА

Во следната табела се претставени 5 автоматски програми на функцијата за пареа, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. При употребување на функцијата за чиста пареа, секогаш користете го садот за готвење со пареа и додавајте вода според упатствата во табелата. Храната ќе се готви со микробранови и со помош на пареа.

Код/Храна	Големина на порции	Време на стоење (мин.)	Постапка	Препораки
1. Свеж зеленчук	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Сад со корпа + капак 2-5 лаж. вода во зависност од количината	Зеленчукот измерете го по миењето, чистењето и сечењето. Вметнете ја корпата во садот за готвење со пареа. Распоредете го зеленчукот на делот со отвори. Додадете 30 ml (2 лажици) вода при готвење со пареа на 100-350 g, додадете 45 ml (3 лажици) за 500-550 g. Покријте со капак.
2. Риба филети	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Сад со корпа + капак + 100 ml вода	Исплакнете и подгответе ги филетите од свежа риба и попрскајте ги со сок од лимон. Додадете 100 ml во садот за готвење со пареа. Ставете ги филетите една до друга во корпата, а потоа вметнете ја корпата во садот и покријте ги со капакот.
3. Пилешки гради	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Сад со корпа + капак + 100 ml вода	Исплакнете и подгответе ги пилешките гради. Засечете по површината на градите со нож од 2-3 пати. Додадете 100 ml во садот за готвење со пареа. Ставете ги градите една до друга во корпата, а потоа вметнете ја корпата во садот и покријте ги со капакот.
4. Лупени компири	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Сад + капак	Компирите измерете ги по лупењето, миењето и сечењето на парчиња. Ставете ги во садот за готвење со пареа. Додадете 15-30 ml (1-2 лажици) вода при готвење со пареа на 100-350 g, додадете 45-60 ml (3-4 лажици) за 400-650 g. Покријте со капак.
5. Бел ориз	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Сад + капак	Користете полуварен бел ориз. Ставете го оризот во садот за готвење со пареа. Додадете двојно количество на ладна вода. Покријте со капак. По готвењето, промешајте пред времето на стоење. По готвењето отстранете ја влагата во внатрешноста со хартија за кујна.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 18 2011-02-14 1:36:33

ПОСТАВУВАЊЕ НА РАЧНО ГОТВЕЊЕ СО ПАРЕА

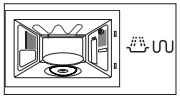
Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Артичоки	300 g (1-2 парчиња)	800 W	5-6	1-2	Измијте и исчистете ги артичоките. Ставете ги во садот. Додадете една лажица лимонов сок. Покријте со капак.
Свеж зеленчук	300 g	800 W	4-5	1-2	Зеленчукот (на пр. парчиња броколи, парчиња карфиол, моркови, пиперки) измерете го по миењето, чистењето и сечењето на парчиња со слична големина. Ставете ја корпата во садот. Распоредете го зеленчукот во корпата. Додадете 2 лажици вода. Покријте со капак.
Замрзнат зеленчук	300 g	600 W	7-8	2-3	Ставете го замрзнатиот зеленчук во корпата во садот. Додадете 1 лажица вода. Покријте со капак. Добро промешајте по готвењето и времето на стоење.
Филети од свежа риба	300 g	1-ва фаза: 800 W 2-ра фаза: 450 W	1-2 5-6	1-2	Исплакнете и подгответе ги филетите од риба, како полок, морска окуна или лосос. Попрскајте со лимонов сок. Ставете ја корпата во садот. Поставете ги филетите една до друга. Додадете 100 ml ладна вода. Покријте со капак.
Пилешки гради	300 g	1-ва фаза: 800 W 2-ра фаза: 600 W	1-2 7-8	1-2	Исплакнете ги пилешките гради. Засечете по површината од 2-3 пати со нож. Ставете ја корпата во садот. Поставете ги пилешките гради една до друга. Додадете 100 ml ладна вода. Покријте со капак.
Ориз	250 g	800 W	15-18	5-10	Ставете го полувареният ориз во садот. Додадете 500 ml ладна вода. Покријте со капак. По готвењето белиот ориз оставете го да стои до 5 минути, а кафеавиот ориз до 10 минути.
Нелупени печени компири	500 g	800 W	7-8	2-3	Измерете и измијте ги компирите, и ставете ги во садот. Додадете 3 лажици вода. Покријте со капак.
Варена храна (ладни)	400 g	600 W	5-6	1-2	Ставете ја варената храна во садот. Покријте со капак. Добро промешајте пред времето на стоење.
Замрзнати штрудли со квасец, со фил од џем	150 g	600 W	1-2	2-3	Навлажнете ја горната страна од наполнетите штрудли со ладна вода. Ставете 1-2 замрзнати штрудли една до друга во корпата. Вметнете ја корпата во садот. Покријте со капак.
Овошен компот	250 g	800 W	3-4	2-3	Свежото овошје (на пр. јаболка, круши, сливи, кајсии, манго или ананас) измерете го по лупењето, миењето и сечењето на парчиња или коцки. Ставете ги во садот. Додадете 1-2 лажици вода и 1-2 лажици шеќер. Покријте со капак.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 19 2011-02-14 1:36:34

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ПОТПЕКУВАЊЕ

Со функцијата за автоматско потпекување, времето на готвење се поставува автоматски. Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+). Прво, поставете го садот за печење на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Поставете го садот за печење директно на вртливата плоча и загрејте го со најсилната комбинација микробранови-грејач. Со притиснување на копчето за **Комбинирање** ( ) и поставете го времето на загревање (3 до 5 минути) со притиснување на копчињата (—) и (+).

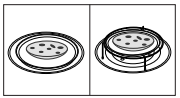


2. Притиснете го копчето ⏀.

При вадењето на садот за печење секогаш користете ракавици за печка, бидејќи тој станува многу жежок.

3. Отворете ја вратата од печката.
Поставете ја храната во садот за печење.
Затворете ја вратата.

Поставете го садот за печење на металната решетка (или на вртливата плоча) во печката.



4. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Потпекување** ( ) еднаш или повеќе пати.

5. Изберете ја големината на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+).
(Користете ја табелата на наредната страница)

6. Притиснете го копчето ⏀.

Резултат : Печењето започнува. По завршувањето.
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Како да го исчистите садот за печење
Чистете го садот за печење со топла вода и детергент и исплакнете го со чиста вода.

Не користете четка или груб сунѓер бидејќи ќе се оштети горниот слој.

Запомнете
Садот за печење не треба да се мие во машина за миење садови.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ПОТПЕКУВАЊЕ

Во следната табела се претставени 4 програми за потпекување. Ве молиме следете ги препорачаните количини, времиња на стоење и соодветни препораки.

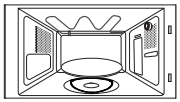
Код/Храна	Големина на порции	Време на загревање (мин.)	Време на стоење (мин.)	Препораки
1. Замрзната пица (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Загрејте го садот за печење со 600 W + грејач. Ставете ја пицата во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
2. Замрзнат багет	150 g (1 парче) 250 g (2 парчиња)	4	2-3	Загрејте го садот за печење со 450 W + грејач. Еден багет ставете малку настрана од средината, 2 багети еден до друг на чинијата. Овој програм е погоден за багети со прелив, (на пр. зеленчук, шунка и сирење) како и за мали пици.
3. Замрзнатата пита (-18 °C)	150 g (1 парче) 300 g (1-2 парчиња)	3	1-2	Загрејте го садот за печење со 600 W + грејач. Ставете ја замрзнатата пита во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
4. Замрзнати пилешки парчиња	125 g 250 g	4	-	Загрејте го садот за печење со 600 W + грејач. Намачкајте го садот за печење со една лаж. масло. Распоредете ги пилешките парчиња подеднакво во садот за печење. Завртете ја храната кога печката ќе емитува "бип" звук. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите со готвењето.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 20 2011-02-14 1:36:35

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА РАЧНО ПОТПЕКУВАЊЕ

Со помош на садот за печење вашата храна ќе добие кафеава боја и ќе стане крцкава не само на горната страна каде што се наоѓа грејачот, туку и на долната страна благодарение на високата температура на садот. Во табелата ќе најдете неколку јадења што можат да се подготват со садот за печење (погледнете на наредната страница).
Садот за печење може да се користи и за подготвување на сланина, јајца, колбаси итн.

1. Поставете го садот за печење директно на вртливата плоча и загрејте го со најсилната комбинација микробранови-грејач [600 W + грејач (♨)] следејќи ги времињата и инструкциите од табелата.



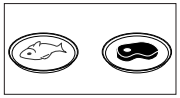
При вадењето на садот за печење секогаш користете ракавици за печка, бидејќи тој станува многу жежок.

2. Доколку готвите храна, како јајца и сланина, премачкајте го садот со масло за подобро приготвување на храната.

Запомнете дека садот има тефлонски слој кој не е отпорен на гребнатини. Не користете остри предмети како на пр. нож за сечење на храната.

Користете пластична опрема за да се избегнат гребнатините на површината на садот или извадете ја храната од садот пред да ја сечете.

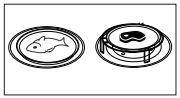
3. Поставете ја храната во садот за печење.



На садот не поставувајте предмети кои не се отпорни на топлина; на пр. пластични капаци.

Никогаш не поставувајте го садот за печење во печката кога е извадена вртливата плоча.

4. Поставете го садот за печење на металната решетка (или на вртливата плоча) во печката.



5. Изберете го соодветното време и јачина за готвење. (Користете ја табелата на наредната страница)

Како да го чистите садот за печење

Чистете го садот за печење со топла вода и детергент и исплакнете го со чиста вода. Не користете четка или груб сунѓер бидејќи ќе се оштети горниот слој.

Запомнете

Садот за печење не треба да се мие во машина за миење садови.

ПОСТАВУВАЊЕ НА РАЧНО ПОТПЕКУВАЊЕ

Ви препорачуваме однапред да го загреете садот за печење директно на вртливата плоча. Загрејте го садот за печење со функцијата 600 W + грејач (♨) од 3-5 минути.
Следете ги времињата и инструкциите од табелата.

Храна	Големина на порции	Време на загревање	Вклучување	Време на готвење (мин.)	Препораки
Сланина	4 парчиња (80 g)	3 мин.	600 W+ Грејач	3½-4	Загрејте го садот за печење. Ставете ги парчињата едно до друго во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Печени домати	200 g (2 парчиња)	3 мин.	450 W+ Грејач	4-5	Загрејте го садот за печење. Исечете ги доматите на половина. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Печени компири	250 g 500 g	3 мин.	600 W+ Грејач	5-6 8-9	Загрејте го садот за печење. Исечете ги компирите на половина. Ставете ги во садот за печење со пресечената страна надолу. Наредете ги кружно. Ставете го садот на решетката.
Замрзнат сендвич	2 парчиња (125 g)	3 мин.	600 W+ Грејач	7-7½	Загрејте го садот за печење. Ставете ги замрзнатите сендвичи еден до друг во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка. Превртете по 4-5 мин.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 21 2011-02-14 1:36:35

Храна	Големина на порции	Време на загревање	Вклучување	Време на готвење (мин.)	Препораки
Замрзнат багет	200-250 g (2 парчиња)	3 мин.	450W+ Грејач	8-9	Загрејте го садот за печење. Ставете ги багетите со додатоци (на пр. домати-сирење) еден до друг во садот. Ставете го садот за печење на решетка.
Замрзната пица	300-400 g	5 мин.	450W+ Грејач	9-11	Загрејте го садот за печење. Ставете ја замрзнатата пицата во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Замрзнати мини-пици	9x30 g (270 g)	3 мин.	300W + Грејач	9-10	Загрејте го садот за печење. Распоредете ги малите пици подеднакво во садот за печење. Ставете го садот на решетката.
Ладна пица	300-350 g	5 мин.	450W+ Грејач	6½-7½	Загрејте го садот за печење. Ставете ја ладната пица во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Замрзнати парчиња риба	150 g (5 парчиња) 300 g (10 парчиња)	4 мин.	600W+ Грејач	7-8 9-10	Загрејте го садот за печење. Намачкајте го садот со 1 лажица масло. Ставете ги филетите во садот наредени во круг. Превртете по 4 мин. (5 парчиња) или по 6 мин. (10 парчиња).
Замрзнати пилешки парчиња	125 g 250 g	4 мин.	600W+ Грејач	5-6 7-8	Загрејте го садот за печење. Намачкајте го садот со 1 лаж. масло. Ставете ги пилешките парчиња во садот. Ставете го садот за печење на решетка. Превртете по 3 мин (125 g) или 5 мин. (250 g).

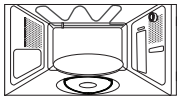
ИЗБОР НА ПОЗИЦИЈА НА ГРЕЈНИОТ ЕЛЕМЕНТ

Грејниот елемент се користи при печење. Прикажана е само една позиција. Потрошувачите треба да знаат кога тој треба да се постави во вертикална позиција.

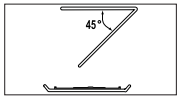
- Хоризонтална положба за печење или комбинирано готвење микробранови+грејач

Менувајте ја положбата на грејниот елемент само кога е ладен и не употребувајте прекумерна сила кога го поставувате во вертикална положба.

За да го поставите грејачот во...	Потоа...
• Хоризонтална положба (грејач или комбинирано микробранови + грејач)	• Повлечете го грејачот кон вас • Туркајте го нагоре додека не се постави паралелно со горниот дел од печката



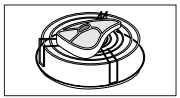
Кога го чистите внатрешниот горен дел од печката, најдобро е да го спуштите грејачот за 45 ° и потоа да исчистите.



ИЗБОР НА ДОДАТОЦИ

Употребувајте додатоци погодни за микробрановата печка; не употребувајте пластични садови, чинии, хартиени чаши, крпи, и сл.

Ако сакате да употребувате комбинирано готвење (грејач и микробранови), користете само садови наменети за микробранови печки. Металните садови или прибор може да ја оштетат печката.



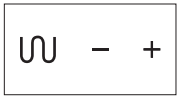
За понатамошни информации околу соодветните садови и прибор, погледнете го водичот за опрема за готвење на страница 25.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 22 2011-02-14 1:36:35

ПЕЧЕЊЕ СКАРА

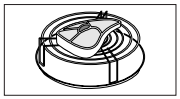
Грејачот овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови. За оваа цел, заедно со печката се испорачува решетка за печење.

1. Загрејте го грејачот на саканата температура, со притиснување на копчето **Грејач** (ᔓ) и поставете го времето на загревање со притиснување на копчињата (—) и (+).



2. Притиснете го копчето ◈.

3. Отворете ја вратата и поставете ја храната на решетката. Затворете ја вратата.



4. Притиснете го копчето ᔓ.

Резултат : Се прикажува следното:

5. Поставете го времето на печење со притиснување на копчињата (—) и (+). Максималното време на печење е 60 минути.

6. Притиснете го копчето ◈.

Резултат : Печењето со грејач започнува. По завршувањето

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Не грижете се ако грејачот се исклучува или вклучува додека работи. Системот има вградена заштита од прегревање.

Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката бидејќи тие може да бидат многу жешки. Проверете дали грејачот е во хоризонтална положба.

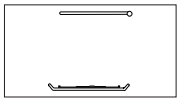
КОМБИНИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВИ И ГРЕЈАЧ

Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

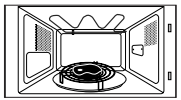
СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.

1. Проверете дали грејачот е во хоризонтална положба; погледнете на страница 23 за дополнителни информации.



2. Отворете ја вратата од печката. Ставете ја храната на решетката, а решетката на плочата. Затворете ја вратата.



3. Притиснете го копчето за **Комбинирање** (ᔓ ᔓ).

Резултат : Се прикажува следното: ᔓ ᔓ (режим на микробранови и грејач) 600 W (излезна моќност)

Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето за **Комбинирање** (ᔓ ᔓ) сè додека не се прикаже соодветното ниво.

Нема можност за поставување на температурата на грејачот.

4. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (—) и (+) според потребите. Максималното време на готвење е 60 минути.

5. Притиснете го копчето ◈.

Резултат : Комбинираното готвење започнува. По завршувањето

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

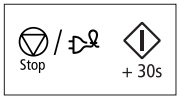
Максималната снага при комбинирано готвење со микробранови и грејач изнесува 600 W.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 23 2011-02-14 1:36:36

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗВУЧНИОТ СИГНАЛ

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.

1. Истовремено притиснете ги копчињата ⊽ и ◇.

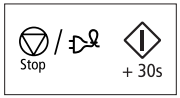


Резултат :

- Се прикажува следното.

- Печката нема да емитува звучен сигнал при секое притиснување на копче.

2. За вклучување на звучниот сигнал, повторно притиснете ги истовремено копчињата ⊽ и ◇.



Резултат :

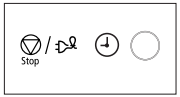
- Се прикажува следното.

- Печката повторно ќе емитува звучни сигнали.

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Вашата микробранова печка нуди специјален програм за Безбедност за деца, кој овозможува печката да биде “заклучена” за да се избегне случајно користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.
Печката може да се заклучи во кој било момент.

1. Истовремено притиснете ги копчињата ⊽ и ◷.



Резултат :

- Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција).
- На екранот се прикажува “L”.

2. За отклучување на печката, повторно притиснете ги истовремено копчињата ⊽ и ◷.

Резултат : По ова печката може нормално да се користи.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 24 2011-02-14 1:36:36

ВОДИЧ ЗА ОПРЕМА ЗА ГОТВЕЊЕ

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи. Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите.
Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

Садови	За микробранови	Коментари
Алуминиумска фолија	✓✗	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите од печката или пак ја има премногу
Чинија за печење	✓	Не загревајте повеќе од осум минути.
Порцелански и земјени садови	✓	Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.
Картонски садови со полиестер за една употреба	✓	Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.
Амбалажа за брза храна		
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Хартиени кеси или листови	✗	Може да предизвика пожар.
• Рециклирана хартија или метални додатоци	✗	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло		
• Сад за печка	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Садови од фино стакло	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.
Метал		
• Садови	✗	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	✗	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	✗	Може да предизвика искрење.
Пластика		
• Кутии	✓	Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластики можат да се искривят или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламин.
• Фолија	✓	Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пареа.
• Кеси за замрзнување	✓✗	Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцнете со вилушка доколку е потребно.
Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии	✓	Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.

✓ **: Се препорачува**
✓✗ **: Користете внимателно**
✗ **: Не е безбедно**

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 25 2011-02-14 1:36:36

ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

МИКРОБРАНОВИ

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа. Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

ГОТВЕЊЕ

Садови за готвење со микробранови:
Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

Храна погодна за готвење со микробранови:
Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремови, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се гответ во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

Покривање при готвење
Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење.
Храната може да се покрие на различни начини: пр. со керамички капак, пластичен капак или со соодветна фолија.

Времиња на стоење
Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба.
Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Спанаќ	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.
Брокула	300 g	600 W	9-10	2-3	Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода.
Грашок	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.
Грав	300 g	600 W	8-9	2-3	Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода.
Мешан зеленчук (морков/ грашок/пченка)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.
Мешан зеленчук (кинески стил)	300 g	600 W	8-9	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 26 2011-02-14 1:36:36

Водич за готвење на ориз и тестенини

Ориз : Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено. По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

Тестенини : Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено.
Промешувајте повремено за време и после готвењето. Покријте додека стои и потоа исцедете.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Бел ориз (полуварен)	250 g	800 W	16-17	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Интегрален ориз (полуварен)	250 g	800 W	21-22	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Мешан ориз (ориз + див ориз)	250 g	800 W	17-18	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Мешани житарици (ориз + жито)	250 g	800 W	18-19	5	Додадете 400 ml ладна вода.
Тестенини	250 g	800 W	11-12	5	Додадете 1000 ml топла вода.

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лажици) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода - погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте додека стои 3 минути.

Совет: Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Свежиот зеленчук се готви при полна микробранова моќност (800 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Брокула	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината.
Бриселско зеље (прокељ)	250 g	5½-6½	3	Додадете 60-75 ml (5-6 лаж.) вода.
Моркови	250 g	4½-5	3	Исечете ги морковите на еднакви парчиња.
Карфиол	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината.
Тиквички	250 g	3½-4	3	Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат.
Модар патлиџан	250 g	3½-4	3	Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лажица лимонов сок.
Праз	250 g	4½-5	3	Исечете го празот на подебели парчиња.
Печурки	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонов сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање.
Кромид	250 g	5½-6	3	Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода.
Пиперка	250 g	4½-5	3	Исечете ја пиперката на мали парчиња.
Компири	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки.
Репа Зелка	250 g	5-5½	3	Исечете на мали коцки.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 27 2011-02-14 1:36:36

ПОДГРЕВАЊЕ

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет.
Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата. Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

Распоредување и покривање

Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо – тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

Нивоа на јачина и промешување

Некоја храна може да се подгрева со јачина од 800 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.
Ако ви треба помош, проверете во табелите. Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи).
Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати. Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстојат. Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите. Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната.
Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

Време на греење и стоење

Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време – може да ви користи во иднина.
Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена.
Дозволете храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата.
Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

ПОДГРЕВАЊЕ ТЕЧНОСТИ

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалаците и промешајте пред, за време и по загревањето.

ПОДГРЕВАЊЕ ХРАНА ЗА БЕБИЊА

ХРАНА ЗА БЕБИЊА: Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето!
Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата.
Препорачлива температура за сервирање: помеѓу 30-40 °C.
МЛЕКО ЗА БЕБИЊА: Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервирате! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачлива температура за сервирање: околу 37 °C.
ЗАБЕЛЕШКА: Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето.
Употребете јачина и време од следната табела како упатство за подгревање.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 28 2011-02-14 1:36:36

Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Вклучување	Време	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Храна за бебе (заленчук + месо)	190 g	600 W	30 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за гответе. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Каша за бебе (житарици + млеко + овошје)	190 g	600 W	20 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за гответе. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Млеко за бебе	100 ml 200 ml	300 W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3	Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Протресете и оставете да отстои околу 3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно.

Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Пијалаци (кафе, чај и вода)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Истурете во чаша и подгрејте непокриено. Ставете ја чашата/ шолјата на средина од вртливата плоча. Оставете ги во микробрановата печка за време на ладењето и промешајте добро.
Супа (ладни)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Источете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето.
Варена храна (ладни)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на гответо и повторно пред да отстои и да сервирате
Тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Ставете тестенини (на пр. шпагети или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирање.
Полнети тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	5-6	3	Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на гответо и повторно пред да отстои и да сервирате.
Оброк во чинија (ладен)	350 g	600 W	5½-6½	3	Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 29 2011-02-14 1:36:37

РАЧНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.
Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.
Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо.
Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.
Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.
Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите. Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

Совет: Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

Замрзнатата храна треба да се одмрзнува со употреба на ниво на јачина од (180 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Месо				
Мелено телешко	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Ставете го месото на рамна керамичка чинија.
Свински стек	250 g	7½-8½		Покријте ги краевите со фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Живина				
Парчиња пилешко	500 g (2 парчиња)	14½-15½	15-40	Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштите ги потенките делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Цела кокошка	900 g	28-30		
Риба				
Риба филети	250 g (2 парчиња)	6-7	5-15	Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките парчиња под поголемите. Заштитете ги крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
	400 g (4 парчиња)	12-13		
Овошје				
Зрнесто овошје	250 g	6-7	5-10	Распоредете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник).
Леб				
Парчиња леб (секое од околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	½-1 2-2½	5-20	Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Тост/Сендвич	250 g	4 ½ -5		
Германски леб (од пченично+'ржано брашно)	500 g	8-10		

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 30 2011-02-14 1:36:37

ГРЕЈАЧ

Грејачот е сместен на горната страна од внатрешноста на печката. Функционира кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 3-4 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

Садови за печење:
Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за печење:
Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

Важна забелешка:

Секогаш кога се користи само грејачот, проверете дали тој е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

МИКРОБРАНОВИ + ГРЕЈАЧ

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро. Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа:
600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

Прибор за готвење со микробранови + грејач
Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:
Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацрвени однадвор за кратко време. Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење). Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

Важна забелешка:

Секогаш кога се користи комбиниран режим (микробранови + грејач), проверете дали грејачот е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку. Во друг случај треба да се постави директно на плочата. Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела. Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 31 2011-02-14 1:36:37

Упатство за печење замрзната храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Порција	Вклучување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња леб (секое околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	МБ+ Грејач	300W + Грејач 1-1½ 2-2½	Само грејач 1-2 1-2	Поставете ги парчињата леб во круг на решетката. Испечете ја другата страна да стане крцкава по ваш вкус. Оставете 2-5 минути.
Багет + додатоци (домати, сирење, шунка, печурки)	250-300 g (2 парчиња)	450W+ Грејач	8-9	-	Ставете 2 замрзнати багети еден до друг во садот за печење. Оставете 2-3 минути по печењето.
Гратин (зеленчук или компири)	400 g	450W+ Грејач	13-14	-	Ставете го замрзнатиот гратин во мала стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на решетката. По готвењето оставете 2-3 минути.
Тестенини (Канелони, Макарони, Лазањи)	400 g	МБ + Грејач	600W+ Грејач 14-15	Само грејач 2-3	Ставете ги замрзнатите тестенини на мала правоаголна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата директно на плочата. По готвењето оставете 2-3 минути.
Пилешки парчиња	250 g	450W+ Грејач	5-5½	3-3½	Ставете ги пилешките парчиња на решетката. Превртете по првиот пат.
Печен помфрит	250 g	450W+ Грејач	9-11	4-5	Ставете го помфритот на хартија за печење на решетката.

Упатство за печење на свежа храна

Загрејте го грејачот со функцијата-грејач околу 3-4 минути.
Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Порција	Вклучување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња тост	4 парчиња (секое 25g)	Грејач само	4-5	4½-5½	Ставете ги парчињата тост на решетката.
Парчиња леб (веќе печени)	2-4 парчиња	Само грејач	2-3	2-3	Ставете ги во круг со едната страна надолу директно на плочата.
Печени домати	200 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	МБ+ Грејач	300W + Грејач 4½-5½ 7-8	Само грејач 2-3	Исечете ги доматите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ги на решетката.
Тост Хаваи (шунка, ананас, парчиња сирење)	2 парчиња (300 g)	450W+ Грејач	3½-4	-	Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на решетката. Ставете 2 тоста еден наспроти друг директно на решетката. Оставете 2-3 минути.
Печени компири	250 g 500 g	600W+ Грејач	4 ½-5 ½ 8-9	-	Исечете ги компирите на половина. Ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот.
Парчиња од кокошка	450-500 g (2 парчиња)	300W + Грејач	10-12	12-13	Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Наредете ги кружно со коските кон средината. Доколку имате едно парче не ставајте го на средина од решетката. Оставете 2-3 минути.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 32 2011-02-14 1:36:37

Свежа храна	Порција	Вклучување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Јагнешки кременадли/ Телешки стекови (средни)	400 g (4 парчиња)	Само грејач	12-15	9-12	Подгответе ги кременадлите со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.
Свински стек	250 g (2 парчиња)	МБ +Грејач	300 W+ Грејач 7-8	Само грејач 6-7	Подгответе го свинскиот стек со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.
Печени јаболка	1 јаболко (приближно 200 g) 2 јаболка (приближно 400g)	300W + Грејач	4-4½ 6-7	-	Издлабете ги јаболката и наполнете ги со суво грозје и џем. Ставете и малку сечкан бадем. Ставете ги јаболката на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата директно на плочата.

СПЕЦИЈАЛНИ СОВЕТИ

ТОПЕЊЕ ПУТЕР

Ставете 50 g путер во мал длабок стаклен сад. Покријте со пластичен капак.
Загревајте 30-40 секунди со јачина од 800 W, додека путерот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЧОКОЛАДО

Ставете100 g чоколадо во мал длабок стаклен сад.
Загревајте 3-5 минути, со јачина од 450W додека чоколадото не се истопи.
Промешајте еднаш или двапати за време на топењето. Употребете ракавици при вадењето!

ТОПЕЊЕ КРИСТАЛИЗИРАН МЕД

Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад.
Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W додека медот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЖЕЛАТИН

Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода.
Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад.
Загревајте 1 минута со јачина од 300 W.
Промешајте после топењето.

ПОДГОТВУВАЊЕ ГЛАЗУРА/ПРЕЛИВ (ЗА КОЛАЧИ И ТОРТИ)

Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода.
Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 800 W, додека глазурата/преливот не стане прозирен(а). Промешајте двапати додека гответе.

ПОДГОТВУВАЊЕ ЏЕМ

Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро.
Гответе покриено околу 10-12 минути со јачина од 800 W.
Промешајте неколку пати додека гответе. Истурете директно во мали тегли со капак.
Затворете по 5 минути.

ПОДГОТВУВАЊЕ ПУДИНГ

Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено околу 6½ до 7½ минути со јачина од 800 W.
Промешајте добро неколку пати додека гответе.

ПЕЧЕЊЕ БАДЕМИ

Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина.
Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W.
Оставете да отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 33 2011-02-14 1:36:37

ЧИСТЕЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Следните делови од микробрановата печка треба да се чистат редовно за да не се таложат остатоци од маснотии и храна:

- Внатрешните и надворешните површини
- Вратата и шарките
- Плочата и кружните прстени

СЕКОГАШ проверете дали шарките од вратата се чисти и дали вратата е добро затворена.

Лошото одржување на печката може да доведе до оштетување на површината што би предизвикало расипување на печката и можни несакани ситуации.

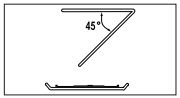
1. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа и топла вода со сапуница. Исплакнете и исушете.
2. Отстранете ја нечистотијата од внатрешната површина и од кружниот прстен со насапунета крпа. Исплакнете и исушете.
3. За да ги отстраните тврдокорните нечистотии и мирисот, ставете чаша со разблажен лимонов сок на плочата и загрејте десет минути со најголема јачина.
4. Измијте ја вртливата плоча кога тоа ќе биде потребно, може и во машина за миење садови.

НЕМОЈТЕ да истурате вода на вентилацијата. **НИКОГАШ** не употребувајте абразивни и хемиски средства. При чистењето на шарките од вратата особено внимавајте да нема остатоци:

- Кои се наталожени
- Го попречуваат затворањето на вратата

Исчистете ја внатрешноста на микробрановата печка по секоја употреба со благ раствор од детергент, но не правете го тоа веднаш, оставете да се олади за да не се изгорите.

Кога го чистите внатрешниот горен дел од печката, најдобро е да го спуштите грејачот за 45 ° и потоа да исчистите.



СКЛАДИРАЊЕ И ПОПРАВКА НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Обрнете внимание на неколку работи во ситуации кога треба да ја складирате или сервисирате микробрановата печка.
Не употребувајте ја печката ако вратата или шарките од вратата се оштетени како на пр.:

- Скршени шарки
- Расипани затворачи
- Изобличено или искривено куќиште

Само квалификуван сервисер може да ја поправа микробрановата печка

НИКОГАШ не отстранувајте го капакот од печката. Доколку печката не работи и треба да се сервисира или се сомневате во нешто:

- Исклучете ја од напојување
- Обратете се до најблискиот сервис

Ако сакате да ја складирате печката привремено, одберете суво, чисто место.
Причина : Правот и влагата можат неповолно да влијаат на работните делови од печката.

Микробрановата печка не е наменета за комерцијална употреба.

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 34 2011-02-14 1:36:37

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.
Во согласност со познатата регулатива 2/1984 (III.10) BKM-IpM. ние како дистрибутери тврдиме дека печките GS89F / GS89F-SP од Samsung ги исполнуваат долуспоменатите технолошки параметри.

Модел	GS89F / GS89F-SP
Извор на напојување	230 V ~ 50 Hz
Потрошувачка на енергија Микробранови Грејач Комбиниран режим	 1200 W 1100 W 2300 W
Излезна моќност	100 W / 800 W (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Магнетрон	OM75P(31)
Метод на ладење	Вентилатор за ладење со електромотор
Димензии (Ш x В x Д) Надвор Внатрешност на печка	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Зафатнина	23 литри
Тежина Нето	 околу 13,5 kg

ЗАБЕЛЕШКА

GS89F_BOL_03817F-MK.indd 35 2011-02-14 1:36:37

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЀ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Код бр.: DE68-03817F

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

imaginați-vă posibilitățile

Vă mulțumim că ați achiziționat acest produs Samsung. Înregistrați-vă produsul la adresa

www.samsung.com/register

Acest manual este produs din hârtie reciclată 100 %.

SAMSUNG

ROMÂNĂ

CUPRINS

Ghid de căutare rapidă 2
Cuptorul 3
Panoul de control 4
Accesorii 5
Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni 6
Informaţii importante de siguranţă 6
Legendă pentru simboluri şi pictograme 6
Precauţie pentru evitarea posibilei expuneri la energie de microunde excesivă. 6
Instrucţiuni de siguranţă importante 7
Instalarea cuptorului cu microunde 10
Setarea orei 10
În caz de nelămuriri sau probleme 11
Prepararea/Reîncălzirea 11
Niveluri de putere 12
Reglarea duratei de preparare 12
Oprirea preparării 12
Setarea modului de economisire a energiei 12
Utilizarea sistemului de curăţare cu aburi (numai GS89F) 13
Utilizarea funcţiei de reîncălzire automată 14
Setările pentru reîncălzirea automată 14
Utilizarea funcţiei de decongelare automată rapidă 15
Setările pentru decongelarea automată 15
Utilizarea funcţiei de preparare cu senzor 16
Setări pentru prepararea cu senzor 16
Utilizarea funcţiei de preparare automată cu aburi (numai GS89F-SP) 18
Setările pentru preparare automată la aburi 18
Setările pentru preparare manuală la aburi 19
Utilizarea funcţiei de preparare automată cu rumenire 20
Setările pentru preparare automată cu rumenire 20
Utilizarea funcţiei de preparare manuală cu rumenire 21
Setările pentru preparare manuală cu rumenire 21
Alegerea poziţiei elementului de încălzire 22
Alegerea accesoriilor 22
Prepararea la gril 23
Prepararea combinată la microunde şi gril 23
Dezactivarea semnalului de avertizare 24
Blocarea de siguranţă a cuptorului cu microunde 24
Ghidul pentru materiale de gătit 25
Ghid de preparare 26
Curăţarea cuptorului cu microunde 34
Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde 34
Specificaţii tehnice 35

GHID DE CĂUTARE RAPIDĂ

Dacă doriți să preparați alimente

1. Așezați alimentele în cuptorul cu microunde. Selectați nivelul de putere apăsând butonul ⏱ o dată sau de mai multe ori.

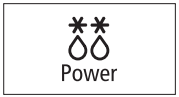
2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+) în funcție de necesități.

3. Apăsați butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea. La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

Dacă doriți să decongelați automat alimente

1. Plasați alimentele congelate în cuptor. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Decongelare automată** (⁂) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butoanelor (—) și (+).

3. Apăsați butonul ◈.

Dacă doriți să creșteți durata cu 30 de secunde

Lăsați alimentele în cuptor.
Apăsați butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să îl adăugați.

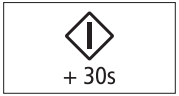
GS89F_BOL_03817F-RO.indd 2 2011-02-14 1:39:31

Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul

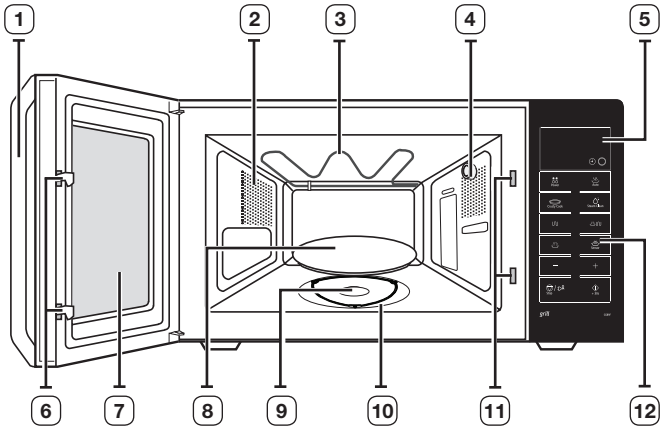
1. Apăsați butonul ᔓ.

2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+).

3. Apăsați butonul ⏀.



CUPTORUL

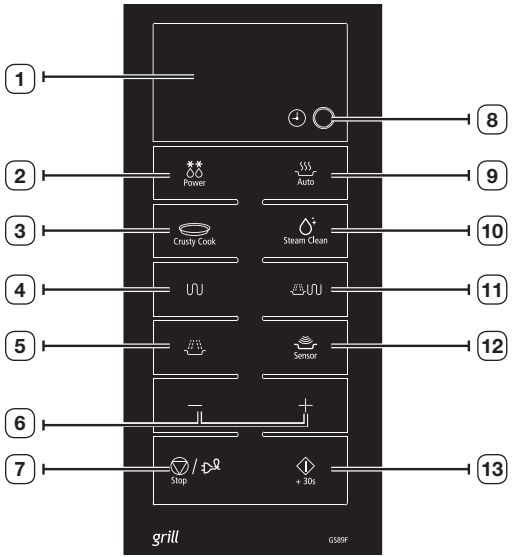


1. MÂNERUL UȘII
2. ORIFICII DE VENTILAȚIE
3. GRIL
4. LUMINĂ
5. AFIȘAJ
6. ZĂVOARELE UȘII
7. UȘĂ
8. PLATOU ROTATIV
9. CUPLAJ
10. INEL ROTATIV
11. ORIFICII DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ
12. PANOU DE CONTROL

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 3 2011-02-14 1:39:31

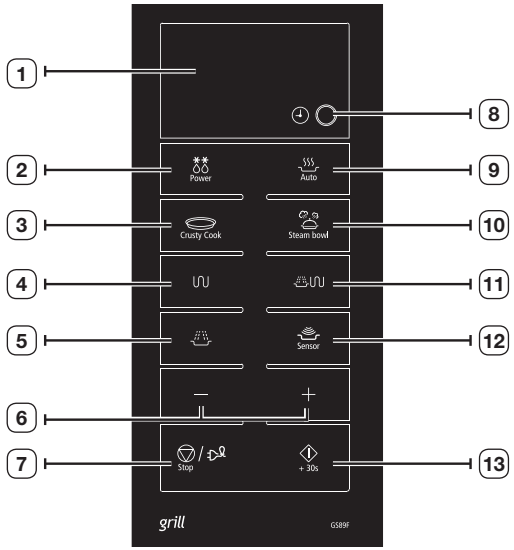
PANOUL DE CONTROL

MODEL : GS89F



1. AFIȘAJ
2. BUTON DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ
3. BUTON PENTRU PREPARE CU RUMENIRE
4. SELECȚIE MOD GRIL
5. SELECȚIE MOD MICROUNDE/ NIVEL DE PUTERE
6. BUTON SUS (+)/JOS (—) (pentru durata de preparare, cantitate și dimensiunea porțiilor)
7. BUTON OPRIRE/ECONOMIE ENERGIE
8. SETAREA CEASULUI
9. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ
10. BUTONUL CURĂȚARE CU ABURI
11. SELECTARE MOD COMBI
12. SELECTARE MOD DE PREPARE CU SENZOR
13. BUTONUL START

MODEL : GS89F-SP



1. AFIȘAJ
2. BUTON DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ
3. BUTON PENTRU PREPARE CU RUMENIRE
4. SELECȚIE MOD GRIL
5. SELECȚIE MOD MICROUNDE/ NIVEL DE PUTERE
6. BUTON SUS (+)/JOS (—) (pentru durata de preparare, cantitate și dimensiunea porțiilor)
7. BUTON OPRIRE/ECONOMIE ENERGIE
8. BUTON PENTRU ABURI
9. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ
10. BUTONUL PENTRU PREPARARE AUTOMATĂ CU ABURI
11. SELECTARE MOD COMBI
12. SELECTARE MOD DE PREPARE CU SENZOR
13. BUTONUL START

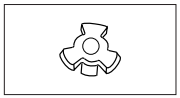
GS89F_BOL_03817F-RO.indd 4 2011-02-14 1:39:31

ACCESORII

În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.

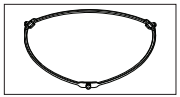
1. **Cuplajul** este montat deja pe axul motorului, la baza cuptorului.

   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



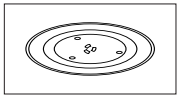
2. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.

   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



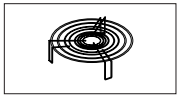
3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.

   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



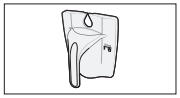
4. **Suportul metalic**, care se așează deasupra platoului rotativ.

   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru gril și preparare combinată.



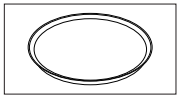
5. **Vasul cu apă curată,** consultați pagina 13. (numai GS89F)

   Scop: Vasul cu apă este utilizat pentru curățare.



6. **Platoul de rumenire**, consultați paginile de la 20 la 22.

   Scop: Platoul de rumenire pentru utilizarea funcției de preparare automată cu rumenire sau a funcției de preparare manuală cu rumenire.



7. **Vas de preparare la aburi,** consultați paginile 18 - 19. (numai GS89F-SP)

   Scop : Vasul din plastic pentru preparare la aburi atunci când utilizați funcția de preparare rapidă cu aburi.

NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

NU utilizați modul **Gril** (♨) sau modul **Combi** (♨♨) cu vasul pentru preparare la aburi.

Mod de utilizare	MW (♨)	GRIL (♨)	COMBI (♨♨)
(Vas pentru prepararea la aburi)	O	X	X

ROMÂNĂ

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 5 2011-02-14 1:39:32

UTILIZAREA ACESTEI BROȘURI CU INSTRUCȚIUNI

Ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucțiuni conține informații utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- Măsuri de siguranță
- Accesorii și recipiente adecvate
- Sfaturi utile pentru preparare
- Sfaturi de preparare

INFORMAȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE.
CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.
Înainte de utilizarea cuptorului, confirmați respectarea următoarelor instrucțiuni.

- Utilizați acest aparat doar în scopul în care a fost creat, după cum este descris în acest manual de utilizare. Avertismentele și instrucțiunile importante de siguranță din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot surveni în timpul utilizării. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea aparatului dvs.
- Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați cel mai apropiat centru de service sau căutați asistență și informații online, la adresa www.samsung.com.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor. Este destinat exclusiv uzului casnic. Nu încălziți niciun tip de materiale textile sau pernițe umplute cu fibre, deoarece există pericolul de arsuri și incendiu. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului.
- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

LEGENDĂ PENTRU SIMBOLURI ȘI PICTOGRAME

AVERTISMENT — Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.

ATENȚIE — Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări personale minore sau defecțiuni**.

- Avertisment; pericol de incendiu
- Avertisment; suprafață fierbinte
- Avertisment; electricitate
- Avertisment; material exploziv
- NU încercați.
- Urmați indicațiile întocmai.
- NU dezasamblați.
- Deconectați ștecherul cablului de alimentare de la priza de perete.
- NU atingeți.
- Asigurați-vă că aparatul dispune de împământare pentru a preveni electrocutarea.
- Apelați la un centru de service pentru asistență.
- Notă
- Important

PRECAUȚIE PENTRU EVITAREA POSIBILEI EXPUNERI LA ENERGIE DE MICROUNDE EXCESIVĂ.

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În niciun caz nu trebuie să încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă, să modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii) sau să introduceți obiecte în orificiile de blocare de siguranță.

(b) NU așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau de agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etanșare ale ușii sunt menținute curate prin ștergere după utilizare mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 6 2011-02-14 1:39:33

(c) NU puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca ușa cuptorului să se închidă corespunzător și următoarele componente să nu prezinte defecțiuni:
(1) ușa (îndoită)
(2) balamalele ușii (rupte sau desprinse)
(3) elementele și suprafețele de etanșare ale ușii
(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificați, instruiți de producător.

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc. Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Asigurați-vă de respectarea permanentă a acestor măsuri de siguranță.

⚠ AVERTISMENT				
Modificarea sau repararea cuptorului cu microunde trebuie efectuată doar de personal calificat.	✓	✓	✓	✓
Nu încălziți lichide sau alte alimente în recipiente etanșe.	✓	✓	✓	✓
Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.	✓	✓	✓	✓
Nu instalați acest aparat lângă un corp de încălzire sau materiale inflamabile, în locuri umede, uleioase sau cu praf, în locuri expuse direct la lumina soarelui sau la apă sau unde există pericolul unor scurgeri de gaze ori pe suprafețe neregulate.	✓	✓	✓	✓
Acest aparat trebuie împământat corespunzător în conformitate cu reglementările locale și naționale.	✓	✓	✓	✓
Scoateți periodic toate substanțele străine, cum ar fi praful sau apa, din bornele ștecherului și punctele de contact, utilizând o cârpă uscată.	✓	✓	✓	✓
Nu trageți sau îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.	✓	✓	✓	✓
În cazul unor scurgeri de gaze (gaz propan, gaz petrol lichefiat etc.), aerisiți imediat fără să atingeți ștecherul.	✓	✓	✓	✓
Nu atingeți ștecherul cablului de alimentare cu mâinile ude.	✓	✓	✓	✓
Nu opriți aparatul prin scoaterea din priză a ștecherului în timp ce se desfășoară o operație.	✓	✓	✓	✓
Nu introduceți degetele sau substanțe străine în orificiile aparatului. Dacă în aparat pătrund substanțe străine, cum ar fi apa, scoateți cablul de alimentare din priză și contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
Nu aplicați o presiune excesivă asupra aparatului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.	✓	✓	✓	✓
Nu plasați cuptorul pe un obiect fragil, cum ar fi o chiuvetă sau un obiect din sticlă. (doar modelul de instalat pe blatul de bucătărie)	✓	✓		
Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau dispozitive de curățat cu abur ori sub presiune pentru a curăța aparatul.	✓	✓	✓	✓
Asigurați-vă că tensiunea, frecvența și intensitatea curentului au valorile menționate în specificațiile produsului.	✓	✓		✓
Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu-ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.	✓	✓	✓	
Nu prindeți cablul de alimentare de un obiect metalic, nu-l introduceți între obiecte sau în spatele cuptorului.	✓	✓	✓	
Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete care nu este fixată corespunzător. În cazul deteriorării ștecherului sau cablului de alimentare, contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui timer separat sau unui sistem de telecomandă.	✓	✓		
Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.	✓	✓		
Nu plasați obiecte pe cuptor, în interiorul acestuia sau pe ușa cuptorului.	✓	✓	✓	

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 7 2011-02-14 1:39:37

Nu pulverizaţi substanţe volatile, cum ar fi insecticid, pe suprafaţa cuptorului.	✓	✓		
Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul	✓	✓	✓	✓
Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote şi alte vehicule similare etc.	✓	✓	✓	✓
Nu depozitaţi materiale inflamabile în cuptor. Fiţi foarte atent la încălzirea preparatelor sau băuturilor care conţin alcool, deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.	✓		✓	✓
Cuptorul cu microunde este destinat a fi utilizat numai plasat pe un bufet sau blat de bucătărie şi nu trebuie plasat într-un dulap.	✓	✓	✓	✓
AVERTISMENT: Aparatul şi părţile sale accesibile devin fierbinţi în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părţilor care se încălzesc. Copii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.	✓	✓	✓	✓
AVERTISMENT: Permiteţi copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucţiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranţă şi au înţeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.	✓	✓	✓	✓
Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puţin 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experienţă şi cunoştinţe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucţiuni pentru utilizarea aparatului în siguranţă şi înţeleg riscurile implicate. Nu permiteţi copiilor să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea paratului nu se va efectua de către copii fără supraveghere.	✓	✓	✓	✓
AVERTISMENT: Dacă uşa sau elementele de etanşare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcţiune până când nu este reparat de o persoană competentă.	✓	✓	✓	✓
AVERTISMENT: Executarea de operaţii de service şi reparaţii care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecţie împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competenţa necesară este periculoasă.	✓	✓	✓	✓
AVERTISMENT: Asiguraţi-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.	✓	✓	✓	
AVERTISMENT: Lichidele şi alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.	✓		✓	✓
AVERTISMENT: Părţile accesibile pot deveni fierbinţi în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.	✓		✓	
AVERTISMENT: Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie. De aceea, trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul. Pentru a preveni această situaţie, lăsaţi ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire. În caz de opărire, respectaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR: • Scufundaţi zona opărită în apă rece minim 10 minute. • Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată. • Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.	✓	✓	✓	✓
În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.	✓		✓	✓
AVERTISMENT: Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile;			✓	
Aparatul nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoanele fără experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranţa lor cu privire la utilizarea aparatului.	✓	✓	✓	✓
Cuptorul trebuie poziţionat într-o direcţie şi la o înălţime corespunzătoare, care permit accesul uşor la cavitatea şi zona acestuia de control.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 8 2011-02-14 1:39:40

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie operat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea utilizat.	✓	✓	✓	✓
Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil. Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
În timpul curățării, suprafețele se pot încălzi mai mult decât de obicei, iar copiii trebuie ținuți la distanță. (doar modelul cu funcție de curățare)		✓	✓	
Resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare, iar în timpul ciclului de curățare nu trebuie lăsate în cuptor decât ustensilele specificate în manual. (doar modelul cu funcție de curățare)	✓	✓	✓	✓

⚠ ATENȚIE

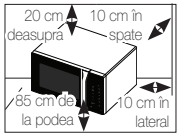
Folosiți doar ustensile adecvate pentru utilizare în cuptoare cu microunde; NU utilizați recipiente metalice, recipiente cu model aurit sau argintat, frigărui, furculițe etc. Scoateți firele metalice de la pungile de hârtie ori plastic. Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.	✓		✓	✓
Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;	✓		✓	
Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.	✓		✓	✓
Utilizați durate mai mici pentru cantități mai mici pentru a preveni supraîncălzirea și arderea mâncării.	✓		✓	✓
Dacă observați fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;	✓		✓	✓
Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente;	✓	✓		✓
Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă și țineți cablul de alimentare ferit căldură.	✓	✓		
Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde. De asemenea, nu încălziți sticle, borcane și recipiente vidate sau sigilate și nici nuci cu coajă, roșii etc.			✓	✓
Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor. De asemenea, cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.	✓		✓	
Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor atunci când scoateți un recipient din cuptor, pentru a evita arsurile accidentale.			✓	
Nu atingeți elementele care se încălzesc sau pereții interiori ai cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.			✓	
Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.			✓	
Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.			✓	
Nu puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Cuptorul cu microunde se va opri automat timp de 30 de minute din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.	✓			✓
Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.	✓			✓
Instalați cuptorul cu respectarea spațiilor libere specificate în acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)	✓		✓	
Aveți grijă când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.	✓	✓	✓	

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 9 2011-02-14 1:39:42

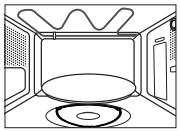
INSTALAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.

1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 țoli) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 țoli) deasupra.



2. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.



3. Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranța dvs. personală, introduceți cablul într-o priză cu împământare cu 3 pini, de 230 V, 50 Hz c.a. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

SETAREA OREI

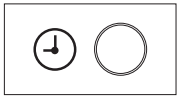
Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Când este furnizată energie, pe afișaj apare automat indicația „:0”, „88:88” sau „12:00”.
Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în formatul de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.

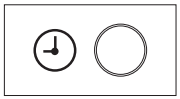
1.

Pentru a afișa ora în...	**Apăsați butonul ...**
formatul de 24 ore	O dată
formatul de 12 ore	De două ori



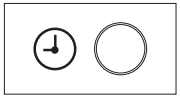
2. Apăsați butoanele (—) și (+) pentru a seta ora.

3. Apăsați butonul .



4. Apăsați butoanele (—) și (+) pentru a seta minutele.

5. Apăsați butonul .



GS89F_BOL_03817F-RO.indd 10 2011-02-14 1:39:43

ÎN CAZ DE NELĂMURIRI SAU PROBLEME

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Este normal.

- Se formează condens în interiorul cuptorului
- Curenți de aer în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Reflexia luminii în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Aburi degajați în jurul ușii sau orificiilor de ventilație.

Cuptorul nu pornește când apăsați butonul ◇.

- Ușa este închisă complet?

Alimentele nu sunt gătite deloc.

- Ați setat corect cronometrul și/sau ați apăsat butonul ◇?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin.

- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

În cuptor se produc scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice).

- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul.

- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Acest fenomen este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați și reconectați cablul de alimentare de la priză. Resetați ora.

Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

PREPARAREA/REÎNCĂLZIREA

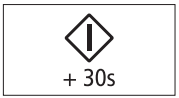
Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.
Verificați întotdeauna setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideți ușa.

1. Apăsați butonul .

Rezultat: Se afișează indicația 800 W (puterea de preparare maximă): Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul până când se afișează puterea adecvată. Consultați tabelul pentru nivelurile de putere.

2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+) în funcție de necesități.

3. Apăsați butonul ◇.



Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

Dacă doriți să încălziți un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (800 W), apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de preparare de 30 de secunde. Cuptorul pornește imediat.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 11 2011-02-14 1:39:43

NIVELURI DE PUTERE

Puteți alege unul dintre nivelurile de putere menționate mai jos.

Nivel de putere	Putere	
	MWO	GRIL
RIDICAT	800 W	-
MEDIU RIDICAT	600 W	-
MEDIU	450 W	-
MEDIU SCĂZUT	300 W	-
DECONGELARE	180 W	-
SCĂZUT/MENȚINERE TEMPERATURĂ	100 W	-
GRIL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

Dacă selectați un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.

Dacă selectați un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

REGLAREA DURATEI DE PREPARARE

Puteți crește durata de preparare cu intervale de câte 30 de secunde apăsând butonul +30s.

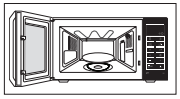
Apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

OPRIREA PREPARĂRII

Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.

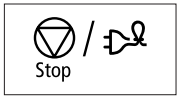
1. Pentru a opri temporar;
Deschideți ușa.

Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul ◇.



2. Pentru a opri complet;
Apăsați butonul ▽.

Rezultat: Procesul de preparare se oprește.

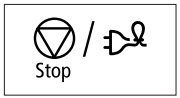


De asemenea, puteți să anulați setările înainte de începerea procesului, apăsând butonul **Stop** (▽).

SETAREA MODULUI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Cuptorul dispune de un mod de economisire a energiei. Această funcție economisește energie electrică când cuptorul nu este utilizat.

- Dacă nu este utilizat, cuptorul va intra în mod prestabilit în modul de economisire a energiei după 5 minute. Cât timp se află în modul de economisire a energiei, afișajul este gol și cuptorul nu poate fi utilizat.
- Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa cuptorului, iar afișajul va indica „0”. Cuptorul este pregătit pentru utilizare.
- Dacă doriți să utilizați modul de economisire a energiei, apăsați butonul **Economie energie**.



GS89F_BOL_03817F-RO.indd 12 2011-02-14 1:39:43

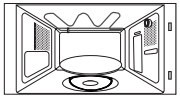
UTILIZAREA SISTEMULUI DE CURĂȚARE CU ABURI (NUMAI GS89F)

Aburul generat de sistemul de curățare va umezi interiorul cuptorului. După utilizarea funcției de curățare cu aburi, puteți curăța cu ușurință cavitatea cuptorului.

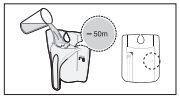
Utilizați această funcție numai după ce cuptorul s-a răcit complet. (la temperatura camerei)

Utilizați numai apă normală, nu apă distilată.

1. Deschideți ușa.

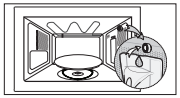


2. Umpleți cu apă până la gradația marcată (nivel de apă) pe exteriorul vasului de apă. (Gradația corespunde unui volum de 50 ml.)



O cantitate de apă mai mare de 50 ml poate cauza o scurgere în partea din spate, prin orificiu. Asigurați-vă că nu adăugați mai mult de 50 ml.

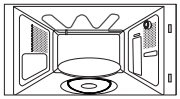
3. Introduceți vasul de apă pe suportul superior pentru vasul cu apă de pe peretele din dreapta al compartimentului de preparare.



4. Închideți ușa.

5. Apăsați butonul **Curățare cu aburi** ( ). Cuptorul se poate **ABURI** în timpul curățării cu aburi, dar aceasta nu reprezintă un defect, **CI EFECTUL ESTOMPĂRII** luminii **DIN INTERIOR** DE CĂTRE ABUR.

6. Deschideți ușa.



7. Vă rugăm să curățați cavitatea cuptorului cu un prosop de vase uscat.
Îndepărtați platoul rotativ și ștergeți partea de dedesubt cu un prosop de hârtie.

Vasul cu apă se va utiliza numai în modul "**Curățare cu aburi**".

Când preparați hrană solidă, scoateți vasul cu apă, deoarece riscați să deteriorați grav cuptorul cu microunde sau chiar să provocați un incendiu.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 13 2011-02-14 1:39:44

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ

Funcția de reîncălzire automată are patru durate de preparare preprogramate.
Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta numărul de porții apăsând butoanele (—) și (+).
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Reîncălzire automată** (Auto) o dată sau de mai multe ori.

2. Selectați dimensiunea porției prin apăsarea butoanelor (—) și (+). (Consultați tabelul alăturat.)

3. Apăsați butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

SETĂRILE PENTRU REÎNCĂLZIREA AUTOMATĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire automată, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.

Cod/Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Mâncare preparată (rece)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
2. Supă/Sos (rece)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Turnați supa/sosul într-o farfurie adâncă sau într-un bol din ceramică. Acoperiți pe durata de încălzire și așteptare. Amestecați înainte și după durata de așteptare.
3. Băuturi (Cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Turnați lichidul într-o ceașcă de ceramică (150 ml) sau într-o cană (250 ml) și așezați-o în centrul platoului rotativ. Reîncălziți-l fără capac. Amestecați cu grijă înainte și după timpul de așteptare. Aveți grijă când scoateți cestile din cuptor (consultați instrucțiunile de siguranță pentru lichide).
4. Gratin de paste (congelate)	200 g 400 g	3 min.	Așezați gratinul de paste congelate pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Așezați farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru gratinul de paste congelate, cum ar fi lasagne, cannelloni sau macaroane.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 14 2011-02-14 1:39:44

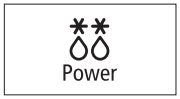
UTILIZAREA FUNCȚIEI DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ

Funcția de decongelare automată vă permite să decongelați carne, pui, pește și pâine/tarte. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat.
Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Mai întâi, așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Decongelare automată** (⁂) o dată sau de mai multe ori. (Consultați tabelul alăturat)



2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butoanelor (—) și (+).
   Puteți seta o greutate de maxim 1500 g.

3. Apăsați butonul ◇.

Rezultat:

- Începe decongelarea.
- Cuptorul emite un semnal bip la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
- Apăsați din nou butonul ◇ pentru a încheia decongelarea.

Puteți decongela alimente și manual. Pentru a realiza acest lucru, selectați funcția de preparare/reîncălzire cu nivelul de putere 180 W. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea „Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 11.

SETĂRILE PENTRU DECONGELAREA AUTOMATĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.
Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, peștele sau pâinea/tarta pe un platou ceramic.

Cod/ Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată.
2. Pui	200-1500 g	20-60 min.	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți puiul pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.
3. Pește	200-1500 g	20-50 min.	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.
4. Pâine/ Tarte	125-625 g	5-20 min.	Așezați pâinea pe un șervețel și întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă, precum și pentru cele cu glazură de ciocolată.

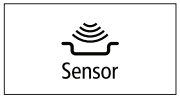
Dacă doriți să decongelați alimente manual, selectați funcția de decongelare manuală cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală şi durata de decongelare, consultați pagina 30.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE CU SENZOR

Cele cinci funcții de preparare cu senzor includ/furnizează duratele de preparare preprogramate.
Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta categoria preparării cu senzor apăsând butoanele (—) și (+).
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Preparare cu senzor** (((•))) o dată sau de mai multe ori. (Consultați tabelul alăturat).



2. Apăsați butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

SETĂRI PENTRU PREPARAREA CU SENZOR

Tabelul următor prezintă 5 programe de preparare cu senzor. El conține gama de greutăți recomandate pe articol, durate de așteptare după preparare și recomandări corespunzătoare După pornire, timpii de preparare ai programului și nivelurile de putere sunt calculate automat. Procesul de preparare este controlat de sistemul cu senzor, pentru confortul dvs. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Cod/Aliment	Dimensiune porție	Durată de așteptare (min.)	Recomandări
1. Buchețele de broccoli	200-500 g	1-2	Spălați și curățați broccoli și preparați inflorescențele. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30-45 ml apă (2-3 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Acest program este adecvat pentru broccoli, ca și pentru dovlecei, vinete, dovleci sau ardei.
2. Morcovi rondele	200-500 g	1-2	Spălați și curățați morcovii și tăiați-i în felii egale. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30-45 ml apă (2-3 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Acest program este adecvat pentru morcovi, ca și pentru conopidă sau napi.
3. Cartofi decojiți	200-800 g	2-3	Spălați și cojiți cartofii și tăiați-i în bucăți de aceeași dimensiune. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 45-60 ml apă (3-4 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac.
4. Supă rece	250-500 g	2-3	Turnați lichidul într-o farfurie adâncă din ceramică sau într-un bol din ceramică și acoperiți cu un capac de plastic în timpul încălzirii. Plasați supa în centrul platoului rotativ. Amestecați cu grijă înainte și după timpul de așteptare.
5. Supă congelată (-18 °C)	250-500 g	2-3	Găuriți folia supei congelate și puneți-o în centrul platoului rotativ. Plasați supa în centrul platoului rotativ. Amestecați cu grijă înainte și după timpul de așteptare.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 16 2011-02-14 1:39:46

Instrucțiuni pentru prepararea cu senzor de regim automat

Senzorul de regim automat vă permite să preparați alimentele în mod automat, prin detectarea cantității de gaze generate de alimente în cursul preparării.

- Când se prepară alimentele, sunt generate multe tipuri de gaze. Senzorul de regim automat determină momentul și nivelul de putere adecvat, prin detectarea acestor gaze din alimente, eliminând necesitatea de a seta durata de preparare și nivelul de putere.
- În cursul preparării cu senzor, când acoperiți un recipient cu capacul său sau cu folie de plastic, senzorul de regim automat va detecta gazele generate după ce recipientul a fost saturat cu aburi.
- Cu puțin înainte de terminarea preparării, va începe o numărătoare inversă pentru timpul de preparare rămas. Este un moment bun pentru dvs. să învârtiți sau să amestecați alimentele, dacă este necesar pentru o preparare omogenă.
- Înainte de prepararea cu senzor pentru regim automat, alimentele pot fi asezonate cu verdeață, mirodenii sau sosuri pentru rumenire. Aveți însă grijă pentru că sarea sau zahărul pot provoca pete de arsură pe alimente, așa că aceste ingrediente trebuie adăugate după preparare.
- Funcția Mai mult/Mai puțin este utilizată pentru crește sau a scădere durata de preparare. Trebuie să utilizați această funcție pentru a ajusta gradul de preparare pentru a fi adecvat gustului dvs. Ustensile și capace pentru prepararea cu senzor.
- Pentru a obține rezultate bune la preparare cu această funcție, urmați instrucțiunile de selectare a recipientelor și capacelor adecvate din tabele din acest manual.
- Utilizați întotdeauna recipiente pentru preparare la microunde și acoperiți-le cu capacele lor sau cu folie de plastic. Când utilizați folie de plastic, îndoiți un colț al acesteia pentru a permite vaporilor să iasă în proporție adecvată.
- Acoperiți întotdeauna cu capace proiectate pentru ustensilele utilizate. Dacă ustensila nu are propriul capac, utilizați folie de plastic.
- Umpleți recipientele cel puțin pe jumătate.
- Alimentele care trebuie să fie amestecate sau întoarse trebuie să fie amestecate sau întoarse spre sfârșitul ciclului de preparare cu senzor, după ce începe numărătoarea inversă pe afișaj.

Ustensile și capace pentru prepararea cu senzor

- Pentru a obține rezultate bune la preparare cu această funcție, urmați instrucțiunile de selectare a recipientelor și capacelor adecvate din tabele din acest manual.
- Utilizați întotdeauna recipiente pentru preparare la microunde și acoperiți-le cu capacele lor sau cu folie de plastic. Când utilizați folie de plastic, îndoiți un colț al acesteia pentru a permite vaporilor să iasă în proporție adecvată.
- Acoperiți întotdeauna cu capace proiectate pentru ustensilele utilizate. Dacă ustensila nu are propriul capac, utilizați folie de plastic.
- Umpleți recipientele cel puțin pe jumătate.
- Alimentele care trebuie să fie amestecate sau întoarse trebuie să fie amestecate sau întoarse spre sfârșitul ciclului de preparare cu senzor, după ce începe numărătoarea inversă pe afișaj.

Important

- După instalarea cuptorului și introducerea ștecărului în priză, nu scoateți din priză cordonul electric. Senzorul de gaz are nevoie de timp pentru a se stabiliza, în vederea unui proces de preparare satisfăcător.
- Nu este recomandabil să utilizați funcția de preparare cu senzor automată la operațiile de preparare continuă, adică când o operație de preparare este efectuată imediat după alta.
- Instalați cuptorul într-o locație bine ventilată în vederea unei răciri și a unui curent de aer adecvate și pentru a asigura operarea corectă a senzorului.
- Pentru a evita rezultatele necorespunzătoare, nu utilizați senzorul de operare automată când temperatura ambiantă este prea mare sau prea mică.
- Nu utilizați detergenți volatili pentru a vă curăța cuptorul. Gazul care rezultă din acest tip de detergent poate afecta senzorul.
- Evitați amplasarea cuptorului în apropierea unor surse de umezeală accentuată sau de echipamente ce emit gaze, deoarece acestea vor afecta funcționarea corectă a senzorului de regim automat.
- Mențineți permanent curățenia în interiorul cuptorului. Curățați toate petele cu o cârpă umedă.
  Acest cuptor este destinat exclusiv pentru uz casnic.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 17 2011-02-14 1:39:46

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE AUTOMATĂ CU ABURI (NUMAI GS89F-SP)

Cu funcția de preparare cu aburi, durata de preparare este setată automat. Puteți ajusta numărul de porții apăsând butoanele (—) și (+).
Folosiți vasul din plastic pentru preparare la aburi atunci când utilizați funcția de preparare cu aburi. Mai întâi, așezați vasul din plastic pentru preparare la aburi în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Preparare cu aburi** ( ) o dată sau de mai multe ori.

2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+). (Consultați tabelul alăturat.)

3. Apăsați butonul ◈.

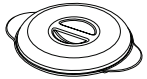
Rezultat : Începe prepararea. La încheiere:
   1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
   2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afișează din nou ora curentă.

Sugestie pentru prepararea cu aburi

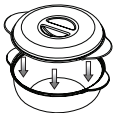
Componentele vasului de preparare la aburi

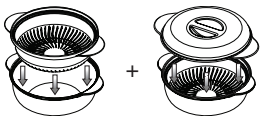
Vas

Coș


Capac

Manipularea vasului de preparare la aburi


(Vas + capac)


(Vas + coș + capac)

SETĂRILE PENTRU PREPARARE AUTOMATĂ LA ABURI

Următorul tabel prezintă cele 5 programe automate pentru funcția de preparare cu aburi, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare. Utilizați întotdeauna vasul pentru preparare la aburi și adăugați apă conform instrucțiunii din tabel, când utilizați funcția de preparare la aburi. Alimentele vor fi preparate de microunde și cu ajutorul aburilor.

Cod/Aliment	Dimensiune porție	Durată de așteptare (min.)	Recipiente	Recomandări
1. Legume proaspete	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Vas cu coș + capac 2-5 linguri de apă, în funcție de cantitate	Cântăriți legumele după ce le-ați spălat, curățat și tăiat în bucăți de aceeași dimensiune. Introduceți coșul în vasul de preparare la aburi. Aranjați legumele pe tavă. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă pentru a prepara la aburi cantități de 100-350 g, adăugați 45 ml (3 linguri) pentru cantități de 500-550 g. Acoperiți cu un capac.
2. File de pește	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Vasul cu coș + capac + 100 ml apă	Spălați și preparați fileurile de pește și stropiți-le cu suc de lămâie. Adăugați 100 ml în vasul de preparare la aburi. Puneți fileurile unul lângă altul în coș, introduceți coșul în vas și acoperiți cu capacul.
3. Piept de pui	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Vasul cu coș + capac + 100 ml apă	Spălați și preparați piepții de pui. Crestați suprafețele piepților de pui de 2-3 ori cu un cuțit. Adăugați 100 ml în vasul de preparare la aburi. Puneți piepții unul lângă altul în coș, introduceți coșul în vas și acoperiți cu capacul.
4. Cartofi decojiți	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Vas + capac	Cântăriți cartofii după ce i-ați spălat, curățat și tăiat în bucăți de aceeași dimensiune. Puneți-i în vasul de preparare la aburi. Adăugați 15-30 ml (1-2 linguri) de apă pentru a prepara la aburi cantități de 100-350 g, adăugați 45-60 ml (3-4 linguri) pentru cantități de 400-650 g. Acoperiți cu un capac.
5. Orez alb	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Vas + capac	Utilizați orez alb semifiert Puneți orezul în vasul de preparare la aburi. Adăugați o cantitate dublă de apă rece. Se acoperă cu capacul. După preparare, amestecați înainte de perioada de așteptare. După preparare, eliminați umezeala din interiorul cuptorului utilizând hârtie de bucătărie.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 18 2011-02-14 1:39:47

SETĂRILE PENTRU PREPARARE MANUALĂ LA ABURI

Aliment	Porție	Alimentare	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Anghinare	300 g (1-2 buc.)	800 W	5-6	1-2	Spălați și curățați anghinarea. Puneți-o în vas. Adăugați o lingură de suc de lămâie. Se acoperă cu capacul.
Legume proaspete	300 g	800 W	4-5	1-2	Cântăriți legumele (de ex. broccoli, conopidă, morcovi, ardei) după ce le-ați spălat, curățat și tăiat în bucăți de aceeași dimensiune. Puneți-le în vas. Distribuiți legumele în coș. Adăugați 2 linguri de apă. Se acoperă cu capacul.
Legume congelate	300 g	600 W	7-8	2-3	Puneți legumele congelate în coșul din vas. Adăugați 1 lingură de apă. Se acoperă cu capacul. Amestecați bine după preparare.
Fileuri de pește proaspăt	300 g	etapa 1: 800 W a 2-a etapă: 450 W	1-2 5-6	1-2	Spălați și preparați fileurile de pește, de exemplu de merlan, de biban sau de somon. Se stropesc cu suc de lămâie. Puneți-le în vas. Adăugați fileurile, unul lângă altul. Se adaugă 100 ml de apă rece. Se acoperă cu capacul.
Piept de pui	300 g	etapa 1: 800 W a 2-a etapă: 600 W	1-2 7-8	1-2	Spălați și preparați piepții de pui. Crestați-le suprafața de 2-3 cu un cuțit. Puneți-le în vas. Adăugați piepții de pui, unul lângă altul. Se adaugă 100 ml de apă rece. Se acoperă cu capacul.

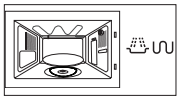
Aliment	Porție	Alimentare	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez	250 g	800 W	15-18	5-10	Puneți orezul semifiert în vas. Se adaugă 500 ml de apă rece. Se acoperă cu capacul. După preparare, lăsați orezul alb 5 minute, cel maro 10 minute, pentru a se răci.
Cartofi în coajă	500 g	800 W	7-8	2-3	Cântăriți și clătiți cartofii și așezați-i în vas. Adăugați 3 linguri de apă. Se acoperă cu capacul.
Stufat (rece)	400 g	600 W	5-6	1-2	Puneți stufatul în vas. Se acoperă cu capacul. Amestecați bine înainte de perioada de așteptare.
Gogoși cu gem congelate	150 g	600 W	1-2	2-3	Umeziți cu apă rece partea de sus a gogoșilor umplute. Puneți 1-2 gogoși congelate una lângă alta în coș. Introduceți coșul în vas. Se acoperă cu capacul.
Compot de fructe	250 g	800 W	3-4	2-3	Cântăriți fructele proaspete (de exemplu, mere, pere, prune, caise, mango sau ananas) după ce le curățați de coajă, le spălați și le tăiați felii sau cubulețe. Puneți-o în vas. Adăugați 1-2 linguri de apă și 1-2 linguri de zahăr. Acoperiți cu capacul.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 19 2011-02-14 1:39:47

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE AUTOMATĂ CU RUMENIRE

Cu funcția de preparare automată cu rumenire, durata de preparare este setată automat. Puteți regla numărul de porții prin apăsarea butoanelor (—) și (+). Mai întâi, așezați platoul de rumenire în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l la cel mai mare nivel de putere în modul combinat microunde-gril. Apăsați butonul **Combi** (🍽) și setați durata de preîncălzire (3-5 minute) prin apăsarea butoanelor (—) și (+).

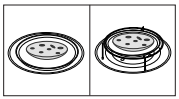


2. Apăsați butonul ⏀.

Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

3. Deschideți ușa cuptorului. Așezați mâncarea pe platoul de rumenire. Închideți ușa.

Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).



4. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Preparare cu rumenire** (⬭) o dată sau de mai multe ori.

5. Selectați dimensiunea porției prin apăsarea butoanelor (—) și (+).
(Consultați tabelul alăturat).

6. Apăsați butonul ⏀.

Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Curățarea platoului de rumenire

Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți-l cu apă curată.

Nu utilizați perii sau bureți duri, deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.

Rețineți : Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

SETĂRILE PENTRU PREPARARE AUTOMATĂ CU RUMENIRE

Tabelul următor prezintă 4 programe de preparare cu rumenire. Vă rugăm să respectați cantitățile indicate, duratele de așteptare și recomandările corespunzătoare.

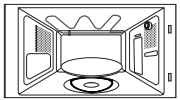
Cod/Aliment	Dimensiune porție	Durată de preîncălzire (min.)	Durată de așteptare (min.)	Recomandări
1. Pizza congelată (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Așezați pizza pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
2. Baghete congelate	150 g (1 buc.) 250 g (2 buc.)	4	2-3	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 450 W + gril. Așezați o baghetă pe mijlocul platoului de rumenire, așezați 2 baghete alături pe platoul de rumenire. Acest program este adecvat pentru baghete cu topping, (de ex. legume, jambon și brânză), precum și pentru felii de pizza.
3. Gustări / Plăcintă congelată (-18 °C)	150 g (1 buc.) 300 g (1-2 buc.)	3	1-2	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Așezați gustarea/ plăcinta congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
4. Bulete de pui congelate	125 g 250 g	4	-	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + gril. Ungeți platoul de rumenire cu 1 lingură de ulei. Distribuiți buletele de pui uniform pe platoul de rumenire. Întoarceți-le pe partea cealaltă după semnalul bip. Apăsați butonul de start pentru a continua prepararea.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 20 2011-02-14 1:39:48

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE MANUALĂ CU RUMENIRE

Platoul de rumenire vă permite să rumeniți alimentele nu numai la suprafață, cu ajutorul grilului, ci și în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteți prepara utilizând platoul de rumenire.
Platoul de rumenire poate fi utilizate și pentru șuncă, ouă, cârnăciori etc.

1. Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l utilizând cea mai ridicată setare în modul combinat microunde-gril [600 W + Gril (♨ᔓ)], respectând duratele și instrucțiunile din tabel.



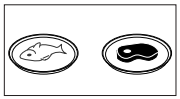
Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

2. Dacă gătiți alimente precum șuncă și ouă, ungeți platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.

Rețineți că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiți obiecte ascuțite, cum ar fi un cuțit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.

Pentru a evita formarea de zgârieturi pe suprafața platoului de rumenire, folosiți accesorii din plastic sau mutați alimentele de pe platou pentru a le tăia.

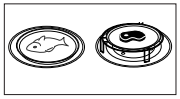
3. Așezați mâncarea pe platoul de rumenire.



Nu așezați pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură, de exemplu boluri din plastic.

Nu așezați niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.

4. Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).



5. Selectați durata și puterea de preparare corespunzătoare. (Consultați tabelul alăturat.)

Curățarea platoului de rumenire

Curățați platoul de preparare cu apă caldă și detergent și clătiți-l cu apă caldă. Nu utilizați o perie abrazivă sau un burete dur, pentru a nu deteriora stratul superior.

Rețineți : Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

SETĂRILE PENTRU PREPARARE MANUALĂ CU RUMENIRE

Vă recomandăm să pre-încălziți platoul de rumenire direct pe platoul rotativ. Preîncălziți platoul de rumenire utilizând funcția 600 W + Gril (♨ᔓ) timp de 3-5 minute. Urmați duratele și instrucțiunile din tabel.

Aliment	Dimensiune porție	Durată de pre-încălzire	Alimentare	Timp de pre-parare (min.)	Recomandări
Șuncă	4 felii (80 g)	3 min.	600 W + Gril	3½-4	Pre-încălziți platoul de rumenire. Aliniați feliile pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Roșii la gril	200 g (2 buc.)	3 min.	450 W + Gril	4-5	Pre-încălziți platoul de rumenire. Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Aranjați un cerc pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Cartofi copți	250 g 500 g	3 min.	600 W + Gril	5-6 8-9	Pre-încălziți platoul de rumenire. Tăiați cartofii în jumătate. Așezați-i pe platoul de rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjați-i în cerc. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Burgerii congelați	2 bucăți (125 g)	3 min.	600 W + Gril	7-7½	Pre-încălziți platoul de rumenire. Așezați burgerii congelați unii lângă alții pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți-i pe partea cealaltă după 4-5 min.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 21 2011-02-14 1:39:48

Aliment	Dimensiune porție	Durată de pre-încălzire	Alimentare	Timp de pre-parare (min.)	Recomandări
Baghete congelate	200-250 g (2 buc.)	3 min.	450 W + Gril	8-9	Pre-încălziți platoul de rumenire. Așezați baghetele cu topping (de ex., roșii și brânză) una lângă alta pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Pizza congelată	300-400 g	5 min.	450 W + Gril	9-11	Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați pizza congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Mini-pizza (congelată)	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Gril	9-10	Pre-încălziți platoul de rumenire. Așezați bucățile de pizza uniform pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Pizza rece	300-350 g	5 min.	450 W + Gril	6½-7½	Pre-încălziți platoul de rumenire. Așezați pizza rece pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Crochete de pește congelate	150 g (5 buc.) 300 g (10 buc.)	4 min.	600 W + Gril	7-8 9-10	Pre-încălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați crochetele de pește în cerc pe platou. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 4 min. (5 buc.) sau 6 min. (10 buc.).
Bulete de pui congelate	125 g 250 g	4 min.	600 W + Gril	5-6 7-8	Pre-încălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați buletele din pui pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 3 min. (125 g) sau 5 min. (250 g).

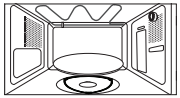
ALEGEREA POZIȚIEI ELEMENTULUI DE ÎNCĂLZIRE

Elementul de încălzire este utilizat pentru gril. Este indicată o singură poziție. Trebuie să precizăm clienților când se așează elementul în poziție verticală.

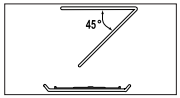
- Poziție orizontală pentru gril sau preparare combinată microunde + gril

Schimbați poziția elementului de încălzire numai când acesta este rece și nu forțați atunci când îl așezați în poziție verticală.

Pentru a așeza elementul de încălzire în...	Atunci...
• Poziție orizontală (gril sau combinat microunde + gril)	• Trageți elementul de încălzire spre dvs. • Împingeți-l în sus până când este paralel cu plafonul cuptorului



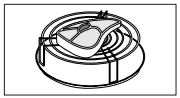
Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.



ALEGEREA ACCESORIILOR

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente și vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (gril și microunde), folosiți numai farfurii recomandate pentru microunde și cuptoare. Recipientele și instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.



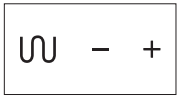
Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 25.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 22 2011-02-14 1:39:48

PREPARAREA LA GRIL

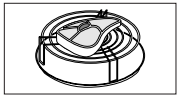
Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru gril.

1. Preîncălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Gril** (), și setați durata de preîncălzire apăsând butoanele (—) și (+).



2. Apăsați butonul ◈.

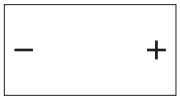
3. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport. Închideți ușa.



4. Apăsați butonul .

Rezultat: Se afișează următoarele indicații:

5. Setați durata de preparare cu grilul apăsând butoanele (—) și (+). Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.



6. Apăsați butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea la gril. La încheiere
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu vă îngrijorați dacă încălzitorul se aprinde și se stinge în timpul utilizării grilului. Acest sistem este destinat să împiedice supraîncălzirea cuptorului.

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală.

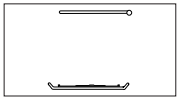
PREPARAREA COMBINATĂ LA MICROUNDE ȘI GRIL

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

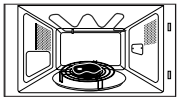
Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

1. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală; pentru detalii suplimentare, consultați pagina 23.



2. Deschideți ușa cuptorului. Așezați alimentele pe suport și suportul pe platoul rotativ. Închideți ușa.



3. Apăsați butonul **Combi** ( ).

Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:
(modul microunde și gril)
600 W (putere de ieșire)

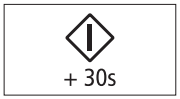
Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** ( ) până când se afișează puterea adecvată.

Nu puteți seta temperatura grilului.

4. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+) în funcție de necesități. Durata maximă de preparare este de 60 minute.

5. Apăsați butonul ◈.

Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.



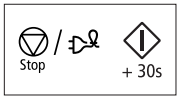
Puterea maximă a microundelor pentru modul de preparare combinată la microunde și gril este de 600 W.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 23 2011-02-14 1:39:49

DEZACTIVAREA SEMNALULUI DE AVERTIZARE

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.

1. Apăsați butoanele ⏚ și ⏀ în același timp.

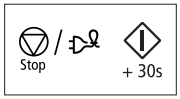


Rezultat:

- Se afișează următoarea indicație.

- Cuptorul nu mai emite un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

2. Pentru a reactiva semnalul, apăsați din nou butoanele ⏚ și ⏀ în același timp.



Rezultat:

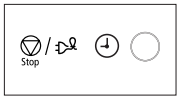
- Se afișează următoarea indicație.

- Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.

BLOCAREA DE SIGURANȚĂ A CUPTORULUI CU MICROUNDE

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea" acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.

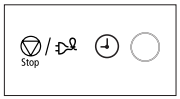
1. Apăsați butoanele ⏚ și 🕘 în același timp.



Rezultat:

- Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).
- Pe afișaj apare indicația „L".

2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou butoanele ⏚ și 🕘 în același timp.



Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 24 2011-02-14 1:39:49

GHIDUL PENTRU MATERIALE DE GĂTIT

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit. Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji. Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Recomandat pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de opt minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Pentru cuptor și masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Legături pentru pungile de congelator	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și șervete de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

✓ **: Recomandat**

✓✗ **: A se utiliza cu atenție**

✗ **: Nesigur**

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 25 2011-02-14 1:39:49

GHID DE PREPARARE

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Alimentare	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec de legume (în stil chinezesc)	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 26 2011-02-14 1:39:49

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac. După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Pregătiți fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Alimentare	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	800 W	16-17	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	800 W	21-22	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	800 W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	800 W	18-19	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	800 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare.
Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (800 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	4½-5	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	3½-4	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	3½-4	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	4½-5	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5½-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 27 2011-02-14 1:39:49

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea
Evitați să reîncălziți alimente mari, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea
Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W. Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor. Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare
Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUȘI

HRANA PENTRU BEBELUȘI: Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura.
Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.
LAPTE PENTRU BEBELUȘI: Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.
OBSERVAȚIE: În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 28 2011-02-14 1:39:49

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Alimentare	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. între 50 sec. și 1 min.	2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Alimentare	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Băuturi (cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Turnați în ceașcă și reîncălziți, fără capac. Plasați ceașca / cana în centrul platoului rotativ. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine.
Supă (rece)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Paste cu sos (rece)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Se așează pastele (de ex. spaghete sau tăieței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	5-6	3	Se așează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Platou mixt (rece)	350 g	600 W	5½-6½	3	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 29 2011-02-14 1:39:50

DECONGELAREA MANUALĂ

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezgheţată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice şi ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezgheţat.

Aşezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat şi îndepărtați imediat măruntaiele.

Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâşii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzeşte la suprafață, întrerupeți dezgheţarea şi lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.

Decongelarea peştelui, a cărnii roşii şi a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de aşteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați şi decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la - -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Gulaş de vită	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Aşezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă.
Friptură de porc	250 g	7½-8½		Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Pui				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	14½-15½	15-40	Mai întâi aşezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri şi capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Un pui întreg	900 g	28-30		
Peşte				
File de peşte	250 g (2 buc.)	6-7	5-15	Aşezați peştele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Aşezați părțile mai subțiri sub cele mai groase.
	400 g (4 buc.)	12-13		Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăştiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (aproximativ 50 g)	2 buc. 4 buc.	½-1 2-2½	5-20	Aşezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Toast/Sandvici	250 g	4 ½ -5		
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 30 2011-02-14 1:39:50

GRIL

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Pre-încălzirea grilului timp de 3-4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:
Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:
Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:
Când utilizați numai grilul, asigurați-vă că elementul de încălzire al grilului se află sub plafon în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziție în instrucțiuni.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + gril
Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:
Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex. paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex. bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:
Când utilizați modul de preparare combinat (microunde + gril), asigurați-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon și în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă instrucțiunile nu recomandă altă poziție. În caz contrar, acestea trebuie așezate direct pe platoul rotativ. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 31 2011-02-14 1:39:50

Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Alimentare	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Chifle (fiecare de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	MW + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Numai gril 1-2 1-2	Se așează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Așteptați 2-5 minute.
Baghete + topping (roșii, brânză, șuncă, ciuperci)	250-300 g (2 buc.)	450 W + Gril	8-9	-	Se așează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Gratin (legume și cartofi)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Se așează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică și rotundă. Așezați farfuria pe suport. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)	400 g	Mw + Gril	600 W + Gril 14-15	Numai gril 2-3	Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Bulete de pui	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Se așează buletele din pui pe suport. Întoarceți pe partea cealaltă după prima dată.
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Se așează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Pre-încălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 3-4 minute.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Alimentare	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Felii de toast	4 buc. (fiecare de 25 g)	Gril doar	4-5	4½-5½	Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăți	Numai gril	2-3	2-3	Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.
Roșii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	MW + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Numai gril 2-3	Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport.
Toast Hawaii (felii de ananas, șuncă și brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele 2 felii de toast la extreme, direct pe suport. Așteptați 2-3 minute.
Cartofi copți	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.
Bucăți de pui	450-500 g (2 buc.)	300 W + Gril	10-12	12-13	Se pregătesc bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2-3 minute.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 32 2011-02-14 1:39:50

Alimente proaspete	Porție	Alimentare	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Cotlete de miel/Biftecuri (medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril	12-15	9-12	Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Friptură de porc	250 g (2 buc.)	MW + Gril	300 W+ Gril 7-8	Numai gril 6-7	Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Mere coapte	1 măr (cca. 200 g) 2 mere (cca. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se încălzește 30-40 secunde la 800 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește. Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece. Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex. Se încălzește timp de 1 minut la 300 W. Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece. Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine. Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 800 W. Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 800 W. Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½-4½ minute, la 600 W. Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 33 2011-02-14 1:39:50

CURĂȚAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi și resturi de alimente:

- Suprafețele interioare și exterioare
- Ușa și elementele de etanșare ale ușii
- Platoul rotativ și inelele rotative

Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ funcționarea aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

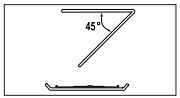
1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați stropii sau petele de pe suprafețele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

NU vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Aveți grijă când curățați elementele de etanșare ale ușii pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

Curățați cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.

Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.



DEPOZITAREA ȘI REPARAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.
Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă ușa sau elementele de etanșare ale ușii sunt deteriorate:

- Articulația este ruptă
- Elementele de etanșare sunt deteriorate
- Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

Nu îndepărtați NICIODATĂ carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect și trebuie reparat sau dacă aveți îndoieli în legătura cu starea de funcționare a acestuia:

- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat și ferit de praf.
Motiv: Praful și umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcționale ale cuptorului.

Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 34 2011-02-14 1:39:50

SPECIFICAȚII TEHNICE

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.
În temeiul reglementării comune 2/1984 (III.10) BKM-IpM., în calitate de distribuitori, declarăm că tipurile de cuptoare GS89F / GS89F-SP de la Samsung respectă parametrii tehnologici menționați mai jos.

Model	GS89F / GS89F-SP
Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1200 W 1100 W 2300 W
Putere de ieșire	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (l x H x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 litri
Greutate Netă	 aprox. 13,5 kg

NOTĂ

Romanian

Cum se elimină corect acest produs (Deşeuri de echipamente electrice şi electronice)

(Aplicabil în ţările Uniunii Europene şi în alte ţări cu sisteme de colectare selectivă)

Acest simbol de pe produs, accesorii şi documentaţie indică faptul că produsul şi accesoriile sale electronice (încărcător, căşti, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deşeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deşeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătăţii umane, vă rugăm să separaţi aceste articole de alte tipuri de deşeuri şi să le reciclaţi în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autorităţile locale unde şi cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-şi contacteze furnizorul şi să consulte termenii şi condiţiile din contractul de achiziţie. Acest produs şi accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deşeuri comerciale.

GS89F_BOL_03817F-RO.indd 35 2011-02-14 1:39:50

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII

ȚARA	APELAȚI	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE LA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Nr. cod: DE68-03817F

Mikrotalasna pećnica

Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

imagine the possibilities

Hvala vam što ste kupili proizvod kompanije Samsung. Registrujte svoj uređaj na adresi

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Ovaj priručnik štampan je na 100 % recikliranom papiru.

SAMSUNG

SRPSKI

SADRŽAJ

Kratki vodič sa objašnjenjima 2
Pećnica 3
Kontrolna tabla 4
Dodatni elementi 5
Upotreba ovog korisničkog priručnika 6
Važne bezbednosne informacije 6
Legenda za simbole i ikone 6
Mere predostrožnosti za sprečavanje izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije. 6
Važna bezbednosna uputstva 7
Instaliranje mikrotalasne pećnice 10
Podešavanje vremena 10
Šta učiniti ako ste u nedoumici ili imate problem 11
Kuvanje/podgrevanje 11
Nivoi snage 12
Podešavanje vremena kuvanja 12
Prekidanje kuvanja 12
Podešavanje režima za uštedu energije 12
Korišćenje funkcije čišćenja parom (samo za model GS89F) 13
Korišćenje funkcije automatskog podgrevanja 14
Postavke automatskog podgrevanja 14
Korišćenje funkcije automatskog odmrzavanja 15
Postavke automatskog odmrzavanja 15
Korišćenje funkcije kuvanja sa senzorom 16
Postavke kuvanja sa senzorom 16
Korišćenje funkcije za automatsko kuvanje na pari (samo za model GS89F-SP) 18
Postavke za automatsko kuvanje na pari 18
Postavke za ručno kuvanje na pari 19
Korišćenje funkcije za automatsko pečenje 20
Postavke za automatsko pečenje 20
Korišćenje funkcije za ručno pečenje 21
Postavke za ručno pečenje 21
Izbor položaja grejnog elementa 22
Izbor dodatnih elemenata 22
Roštilj 23
Kombinovanje mikrotalasne pećnice i roštilja 23
Isključivanje zvučnog signala 24
Bezbednosno zaključavanje mikrotalasne pećnice 24
Vodič za posuđe 25
Vodič za kuvanje 26
Čišćenje mikrotalasne pećnice 34
Odlaganje i servisiranje mikrotalasne pećnice 34
Tehničke specifikacije 35

KRATKI VODIČ SA OBJAŠNJENJIMA

Ukoliko želite nešto da skuvate

1. Stavite hranu u pećnicu.
Izaberite nivo snage pritiskom na dugme .

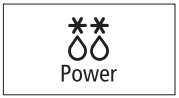
2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).

3. Pritisnite dugme ◈.

Rezultat: Kuvanje počinje. Kada je kuvanje gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

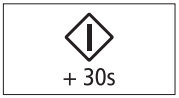
Ukoliko želite nešto automatski da odmrznete

1. Stavite zamrznutu hranu u pećnicu.
Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Odmrzavanje** (✱✱).



2. Izaberite težinu hrane pomoću dugmadi (—) i (+).

3. Pritisnite dugme ◈.



Ukoliko želite da dodate 30 sekundi

Ostavite hranu u pećnici.
Pritisnite dugme **+30s** jednom ili više puta, u zavisnosti od toga za koliko želite da produžite vreme kuvanja.

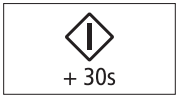
GS89F_BOL_03817F-SR.indd 2 2011-02-14 1:43:08

Ukoliko želite nešto da ispečete na roštilju

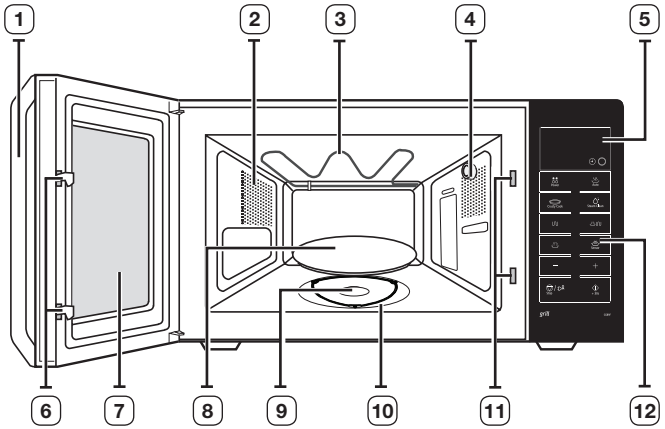
1. Pritisnite dugme ⏦.

2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).

3. Pritisnite dugme ⏀.



PEĆNICA

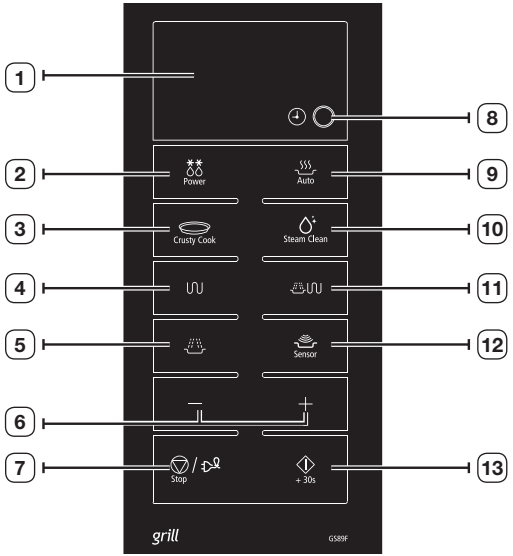


1. DRŠKA NA VRATIMA
2. VENTILACIONI OTVORI
3. ROŠTILJ
4. SVETLO
5. EKRAN
6. BRAVE NA VRATIMA
7. VRATA
8. OBRTNO POSTOLJE
9. SPOJNICA
10. OBRTNI PRSTEN
11. SIGURNOSNI OTVORI ZA ZATVARANJE
12. KONTROLNA TABLA

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 3 2011-02-14 1:43:08

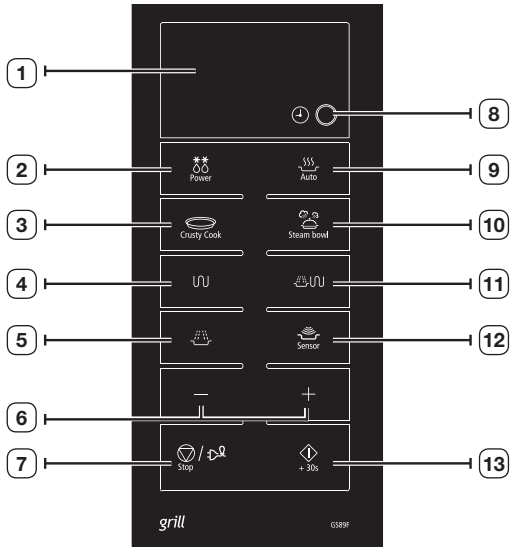
KONTROLNA TABLA

MODEL: GS89F



1. EKRAN
2. DUGME ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
3. DUGME ZA FUNKCIJU PEČENJA
4. IZBOR REŽIMA ROŠTILJ
5. DUGME ZA REŽIM MIKROTALASNA/ IZBOR NIVOA SNAGE
6. DUGME GORE (+)/DOLE (—) (vreme kuvanja, težina hrane i veličina porcije)
7. DUGME STOP/UŠTEDA ENERGIJE
8. PODEŠAVANJE SATA
9. DUGME ZA AUTOMATSKO PODGREVANJE
10. DUGME ZA ČIŠĆENJE PAROM
11. DUGME ZA KOMBINOVANI REŽIM RADA
12. DUGME ZA REŽIM KUVANJA SA SENZOROM
13. DUGME START

MODEL: GS89F-SP



1. EKRAN
2. DUGME ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
3. DUGME ZA FUNKCIJU PEČENJA
4. IZBOR REŽIMA ROŠTILJ
5. DUGME ZA REŽIM MIKROTALASNA/ IZBOR NIVOA SNAGE
6. DUGME GORE (+)/DOLE (—) (vreme kuvanja, težina hrane i veličina porcije)
7. DUGME STOP/UŠTEDA ENERGIJE
8. DUGME ZA PARU
9. DUGME ZA AUTOMATSKO PODGREVANJE
10. DUGME ZA AUTOMATSKO KUVANJE NA PARI
11. DUGME ZA KOMBINOVANI REŽIM RADA
12. DUGME ZA REŽIM KUVANJA SA SENZOROM
13. DUGME START

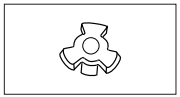
GS89F_BOL_03817F-SR.indd 4 2011-02-14 1:43:08

DODATNI ELEMENTI

U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.

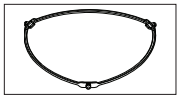
1. **Spojnica**, već postavljena na osovinu motora u osnovi pećnice.

   Primena: Spojnica okreće obrtno postolje.



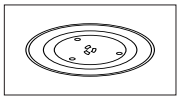
2. **Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice.

   Primena: Obrtni prsten drži obrtno postolje.



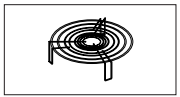
3. **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.

   Primena: Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



4. **Metalna rešetka,** postavlja se na obrtno postolje.

   Primena: Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovano kuvanje.

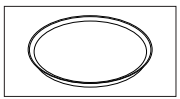


5. **Posuda za vodu,** pogledajte stranicu 13. (samo za model GS89F)

   Primena: Posuda za vodu može se koristiti za čišćenje pećnice.

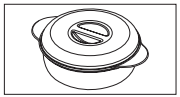
6. **Tanjir za pečenje,** pogledajte stranice 20 do 22.

   Primena: Tanjir za pečenje se koristi sa funkcijama automatskog pečenja ili ručno podešenog pečenja.



7. **Posuda za kuvanja na pari,** pogledajte stranice 18 i 19. (samo za model GS89F-SP)

   Primena: Kada koristite funkciju kuvanja na pari upotrebite plastičnu posudu za kuvanje na pari.



NEMOJTE koristiti mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

NEMOJTE koristiti režime **Roštilj** (♨) i **Kombinovano** (♨♨) sa posudom za kuvanje na pari.

Režim rada	MIKROTALASI (♨)	ROŠTILJ (♨)	KOMBINOVANO (♨♨)
(posuda za kuvanje na pari)	O	X	X

SRPSKI

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 5 2011-02-14 1:43:09

UPOTREBA OVOG KORISNIČKOG PRIRUČNIKA

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži važne informacije o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici:

- Mere predostrožnosti
- Pogodni dodatni elementi i posuđe
- Korisni saveti za kuvanje
- Saveti za kuvanje

VAŽNE BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

VAŽNA UPUTSTVA U VEZI SA BEZBEDNOŠĆU.
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.
Potvrdite da su ispoštovana sledeća uputstva pre korišćenja pećnice.

- Koristite ovaj uređaj samo za predviđenu namenu, prema uputstvima iz ovog priručnika. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva u ovom priručniku ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Vaša je odgovornost da koristite svoje rasuđivanje i budete oprezni i pažljivi pri instalaciji, održavanju i korišćenju uređaja.
- Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se najbližem servisnom centru ili pomoć i informacije potražite na mreži na Web lokaciji www.samsung.com.
- Namena ove mikrotalasne pećnice je podgrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijedan tip tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnevljem, jer to može prouzrokovati opekotine i požar. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem uređaja.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može da utiče na smanjivanje životnog veka uređaja ili da dovede do opasne situacije.

LEGENDA ZA SIMBOLE I IKONE

UPOZORENJE — Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **teške povrede ili smrt**.

OPREZ — Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **manje povrede ili oštećenje imovine**.

- Upozorenje; Rizik od požara
- Upozorenje; Vrela površina
- Upozorenje; Struja
- Upozorenje; Eksplozivan materijal
- NE pokušavajte.
- Dosledno pratite uputstva.
- NE rastavljajte.
- Isključite utikač za napajanje iz zidne utičnice.
- NE dirajte.
- Obavezno proverite da li je mašina uzemljena da biste sprečili strujni udar.
- Ako vam je potrebna pomoć, obratite se servisnom centru.
- Napomena
- Važno

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SPREČAVANJE IZLAGANJA PREKOMERNOJ KOLIČINI MIKROTALASNE ENERGIJE.

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne treba uključivati dok su vrata otvorena, niti dirati sigurnosne brave (brave na vratima) ili umetati bilo šta u otvore za sigurnosno zatvaranje.

(b) NEMOJTE stavljati bilo kakve predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstava za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 6 2011-02-14 1:43:10

(c) NEMOJTE da koristite pećnicu ako je oštećena, sve dok je ne popravi kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da ništa od sledećeg nije oštećeno:
(1) vrata (savijena)
(2) šarke vrata (polomljene ili rasklimane)
(3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine

(d) Pećnicu sme da podešava i popravlja samo kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača.

Ovaj proizvod pripada grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje.

Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Uverite se da se ove bezbednosne mere predostrožnosti uvek poštuju.

⚠ UPOZORENJE				
Izmene ili popravke na mikrotalasnoj pećnici trebalo bi da obavlja isključivo kvalifikovano osoblje.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da zagrevate tečnost niti druge namirnice u zatvorenim posudama.	✓	✓	✓	✓
Zbog vaše bezbednosti, nemojte da koristite aparate za čišćenje pod pritiskom vode ili aparate za čišćenje parom.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da instalirate uređaj pored grejalice ili zapaljivog materijala; na lokaciji koja je izložena vlazi, masnoći ili prašini niti na lokaciji koja je izložena direktnoj sunčevoj svetlosti, kao ni na na lokaciji na kojoj može da dođe do curenja gasa; niti na neravnoj površini.	✓	✓	✓	✓
Ovaj uređaj mora da bude pravilno uzemljen u skladu sa lokalnim i nacionalnim propisima.	✓	✓	✓	✓
Redovno uklanjajte sve strane supstance, kao što je prašina ili voda, sa terminala utikača i spojeva pomoću suve tkanine.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da vučete ili da prekomerno savijate kabl za napajanje, kao ni da stavljate teške predmete na njega.	✓	✓	✓	✓
U slučaju curenja gasa (kao što je propan, tečni gas itd.), odmah proverite prostoriju i nemojte da dodirujete utikač.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da dodirujete utikač mokrim rukama.	✓	✓	✓	✓
Nemojte isključivati uređaj isključivanjem utikača iz utičnice dok je u toku operacija.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da stavljate prste niti strane supstance. Ako dođe do prodiranja strane supstance, kao što je voda, u uređaj, isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte delovati preteranim pritiskom niti udarati uređaj.	✓	✓	✓	✓
Nemojte stavljati uređaj na lomljive predmete, kao što je sudopera ili stakleni predmeti. (samo za model koji se postavlja na radnu površinu)	✓	✓		
Za čišćenje uređaja nemojte da koristite benzol, razređivač, alkohol, parni čistač niti čistač koji koristi visok pritisak.	✓	✓	✓	✓
Uverite se da napon struje, frekvencija i struja odgovaraju vrednostima iz specifikacije proizvoda.	✓	✓		✓
Ispravno priključite utikač u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adapter sa više priključaka, produžni kabl niti električni transformator.	✓	✓	✓	
Nemojte da kačite kabl za napajanje o metalne predmete, da ga umećete između predmeta niti iza pećnice.	✓	✓	✓	
Nemojte koristiti oštećen utikač, kabl za napajanje niti labavu zidnu utičnicu. Ako dođe do oštećenja utikača ili kabla za napajanje, obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.	✓	✓		
Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.	✓	✓		
Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata.	✓	✓	✓	

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 7 2011-02-14 1:43:14

	Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na površinu pećnice.	✓	✓		
	Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.	✓	✓	✓	✓
	Ovaj uređaj nije namenjen za instalaciju unutar pokretnih domova, karavana i sličnih vozila.	✓	✓	✓	✓
	Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budite posebno oprezni prilikom zagrevanja jela ili napitaka koji sadrže alkohol, pošto alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delom pećnice.	✓		✓	✓
	Mikrotalasna pećnica isključivo je namenjena za upotrebu na pultu ili na radnoj površini i ne sme biti postavljena u ugradni element.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Trebalo bi paziti kako ne bi došlo do dodirivanja grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim u slučaju da su pod stalnim nadzorom.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva, tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.	✓	✓	✓	✓
	Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju sa uređajem. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.	✓	✓	✓	✓

	UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.	✓	✓	✓	
	UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.	✓		✓	✓
	UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu postati vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju kako bi se izbeglo nastajanje opekotina.	✓		✓	
	UPOZORENJE: Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može da dovede do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa je zato važno pažljivo rukovati posudom; da biste sprečili ovu pojavu, UVEK sačekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. U slučaju da dođete u kontakt sa vrelom tečnošću, pratite sledeća uputstva za PRVU POMOĆ: • Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta. • Pokrijte ga čistim, suvim zavojem. • Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.	✓	✓	✓	✓
	Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente u pećnici.	✓		✓	✓
	UPOZORENJE: Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako bi se izbegle opekotine.			✓	
	Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu bezbednost i daje im uputstva za upotrebu uređaja.	✓	✓	✓	✓
	Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.	✓	✓	✓	✓
	Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 8 2011-02-14 1:43:16

Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan. Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Tokom čišćenja može da dođe do povećavanja temperature površina na nivo veći od uobičajenog, pa deci ne bi trebalo davati da prilaze. (samo za model sa funkcijom čišćenja)		✓	✓	
Pre čišćenja je potrebno ukloniti naslage prljavštine i proveriti u priručniku za čišćenje koji pribor sme da ostane u pećnici tokom čišćenja. (samo za model sa funkcijom čišćenja)	✓	✓	✓	✓

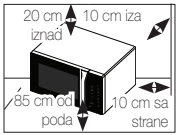
⚠ OPREZ				
Koristite isključivo pribor koji je pogodan za korišćenje u mikrotalasnim pećnicama; NEMOJTE da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili posrebrenim rubovima, ražnjeve, viljuške itd. Uklonite žičane veze za zatvaranje papirnih ili plastičnih kesa. Razlog: Postoji mogućnost stvaranja električnog luka ili varnica, što može da ošteti pećnicu.	✓		✓	✓
Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.	✓		✓	
Nemojte da koristite mikrotalasnu pećnicu za sušenje papira ili odeće.	✓		✓	✓
Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje hrane.	✓		✓	✓
Ako primetite dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.	✓		✓	✓
Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.	✓	✓		✓
Kabl za napajanje i utikač ne zaranjajte u vodu, a kabl za napajanje držite dalje od izvora toplote.	✓	✓		
Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici; takođe, ne zagrevajte hermetički zatvorene ili vakumirane flaše, tegle, posude, koštunjavo voće u ljusci, paradajz itd.			✓	✓
Nemojte da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. Ti materijali mogu da se zapale jer iz pećnice izlazi vreo vazduh. Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.	✓		✓	
Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom uklanjanja posuda iz pećnice kako biste izbegli opekotine.			✓	
Nemojte da dodirujete grejne elemente ni unutrašnje zidove pećnice dok se pećnica ne ohladi.			✓	
Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do eruptivnog vrenja.			✓	
Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.			✓	
Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu dok je prazna. Mikrotalasna pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja mikrotalasne pećnice.	✓			✓
Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.	✓			✓
Pećnicu instalirajte u skladu sa vrednostima razdaljine od drugih predmeta koje su navedene u ovom priručniku. (pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“)	✓		✓	
Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.	✓	✓	✓	

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 9 2011-02-14 1:43:19

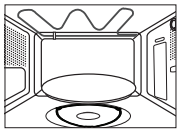
INSTALIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pećnicu stavite na ravnu površinu koja se nalazi 85 cm iznad poda. Površina bi trebalo da bude dovoljno čvrsta da bezbedno podnese težinu pećnice.

1. Kada instalirate pećnicu, vodite računa da omogućite odgovarajuću ventilaciju pećnice tako što ćete ostaviti najmanje 10 cm (4 inča) prostora iza pećnice i sa strane, kao i 20 cm (8 inča) prostora iznad nje.



2. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice. Montirajte obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.



3. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom ili odgovarajućim kablom proizvođača ili ovlašćenog servisera. Radi vaše bezbednosti, kabl uključite u 3-pinsku, 230 V, 50 Hz, AC utičnicu sa uzemljenjem. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom.

Mikrotalasnu pećnicu ne instalirajte na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične pećnice ili radijatora. Specifikacije za napajanje pećnice moraju se poštovati, a produžni kabl, ako se koristi, mora imati isti standard kao kabl za napajanje koji se dobija uz pećnicu. Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice, vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

PODEŠAVANJE VREMENA

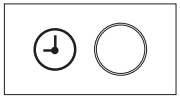
Mikrotalasna pećnica ima ugrađen sat. Kada je napajanje uključeno na ekranu se automatski prikazuje „:0“, „88:88“ ili „12:00“.
Podesite vreme. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

- Pri instalaciji mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

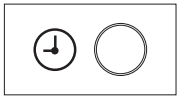
1.

Da biste prikazali vreme u...	**Zatim pritisnite dugme ⏲...**
24-časovnom formatu	Jednom
12-časovnom formatu	Dvaput



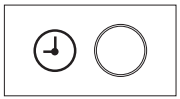
2. Pritisnite dugmad (—) i (+) da biste podesili sat.

3. Pritisnite dugme ⏲.



4. Pritisnite dugmad (—) i (+) da biste podesili minute.

5. Pritisnite dugme ⏲.



GS89F_BOL_03817F-SR.indd 10 2011-02-14 1:43:19

ŠTA UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

To je normalna pojava.

- U pećnici se kondenzuje voda
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta.
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta.
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore.

Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme ⏀.

- Da li su vrata potpuno zatvorena?

Hrana se uopšte ne kuva.

- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisli dugme ⏀?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

Hrana je prekuvana ili nedovoljno kuvana.

- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk).

- Da niste koristili posudu sa metalnim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

Pećnica ometa signal radija ili televizora.

- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, isključite kabl za napajanje iz utičnice, zatim ga ponovo uključite. Ponovo podesite vreme.

Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom distributeru ili servisnoj službi kompanije SAMSUNG.

KUVANJE/PODGREVANJE

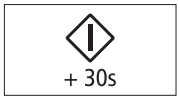
Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana.
Uvek proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatim zatvorite vrata

1. Pritisnite dugme .

Rezultat: Pojaviće se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuvanja): Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme dok se ne prikaže željena snaga. Pogledajte tabelu sa nivoima snage.

2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).

3. Pritisnite dugme ⏀.



Rezultat: Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.

1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Nikada nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

Ako želite da brzo zagrejete jelo na maksimalnom nivou snage (800 W), samo pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi kuvanja. Pećnica odmah počinje sa radom.

SRPSKI

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 11 2011-02-14 1:43:19

NIVOI SNAGE

Možete izabrati neki od sledećih nivoa snage.

Nivo snage	Snaga	
	MWO	ROŠTILJ
VISOKA	800 W	-
SREDNJE VISOKA	600 W	-
SREDNJA	450 W	-
SREDNJA NIŽA	300 W	-
ODMRZAVANJE (❄)	180 W	-
NISKA/ODRŽAVANJE TOPLOTE	100 W	-
ROŠTILJ	-	1100 W
KOMBINOVANO I (🍲〰)	600 W	1100 W
KOMBINOVANO II (🍲〰)	450 W	1100 W
KOMBINOVANO III (🍲〰)	300 W	1100 W

Ako izaberete viši nivo snage, morate skratiti vreme kuvanja.

Ako izaberete niži nivo snage, morate produžiti vreme kuvanja.

PODEŠAVANJE VREMENA KUVANJA

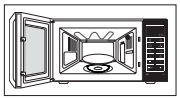
Možete produžiti vreme kuvanje pritiskom na dugme +30s onoliko puta koliko puta želite da dodate 30 sekundi.

Pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

PREKIDANJE KUVANJA

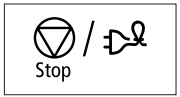
Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste proverili hranu.

1. Privremeno prekidanje;
otvorite vrata.



Rezultat: Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i ponovo pritisnite ⏀.

2. Trajno prekidanje;
Pritisnite dugme ▽.



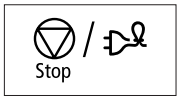
Rezultat: Kuvanje se prekida.

Sve postavke možete otkazati pre početka kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme **Stop** (▽).

PODEŠAVANJE REŽIMA ZA UŠTEDU ENERGIJE

Pećnica ima režim za uštedu energije. Ovaj režim omogućava uštedu energije čak i kada pećnica nije u upotrebi.

- Pećnica će podrazumevano preći u režim za uštedu energije nakon 5 minuta neaktivnosti. Dok je aktivan režim za uštedu energije, ekran je isključen i nije moguće koristiti pećnicu.
- Da biste isključili režim za uštedu energije, otvorite vrata, nakon čega će se na ekranu prikazati „0“. Pećnica je spremna za upotrebu.
- Ako želite da koristite režim za uštedu energije, pritisnite dugme **Ušteda energije** (⏻).



GS89F_BOL_03817F-SR.indd 12 2011-02-14 1:43:20

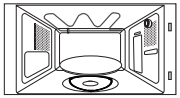
KORIŠĆENJE FUNKCIJE ČIŠĆENJA PAROM (SAMO ZA MODEL GS89F)

Para koja nastaje u sistemu za čišćenje parom nakvasiće unutrašnjost pećnice.
Nakon korišćenja funkcije čišćenja parom, unutrašnjost pećnice se lako može očistiti.

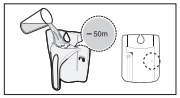
Ovu funkciju koristite samo kada se pećnica u potpunosti ohladi. (sobna temperatura)

Koristite samo običnu vodu, nemojte destilovanu.

1. Otvorite vrata.

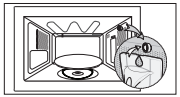


2. Napunite vodom vodeći računa o graničnoj liniji (nivou vode) na činiji za vodu.
(Linija označava otprilike 50 ml.)



Više od 50 ml vode može da izazove curenje kroz otvor sa zadnje strane. Uverite se da količina nije veća od 50 ml.

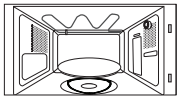
3. Umetnite činiju za vodu u gornji držač za činiju na desnom zidu pećnice.



4. Zatvorite vrata.

5. Pritisnite dugme **Čišćenje parom** ( ).
Tokom čišćenja parom pećnica se može **ZAMAGLITI**. To ne predstavlja kvar **PARA ŠTITI** svetlo **U UNUTRAŠNJOSTI.**

6. Otvorite vrata.



7. Unutrašnjost pećnice čistite suvom krpom.
Uklonite obrtno postolje i čistite kuhinjskim papirom samo ispod rešetke.

⚠ Činija za vodu može se koristiti samo u režimu „**Čišćenje parom**“.

Kada kuvate čvrstu hranu, uklonite činiju za vodu jer može oštetiti mikrotalasnu pećnicu i izazvati požar.

SRPSKI

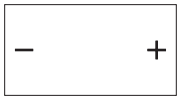
GS89F_BOL_03817F-SR.indd 13 2011-02-14 1:43:20

KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG PODGREVANJA

Funkcija Automatsko podgrevanje ima četiri unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Broj porcija možete podesiti pomoću dugmadi (—) i (+).
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Automatsko podgrevanje** (≋) jednom ili više puta.

2. Izaberite veličinu porcije pomoću dugmadi (—) i (+). (Pogledajte tabelu sa strane.)



3. Pritisnite dugme ◈.

Rezultat: Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

POSTAVKE AUTOMATSKOG PODGREVANJA

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko podgrevanje, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke.

Kôd/hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. **Gotovo jelo** (ohlađeno)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
2. **Supa/sos** (ohlađeno)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Supu/sos naspite u duboki keramički tanjir za supu ili u činiju. Pokrijte tokom podgrevanja i vremena nakon kuvanja. Promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
3. **Napici** (kafa, mleko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	1-2 min.	Sipajte u keramičku šolju za kafu (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) i stavite na sredinu obrtnog postolja. Podgrevajte bez poklopca. Pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja. Vodite računa kada vadite šolje (pogledajte bezbednosna uputstva za tečnosti).
4. **Graten testenina** (smrznuta)	200 g 400 g	3 min.	Stavite zamrznutu graten testeninu u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je pogodan za zamrznutu graten testeninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 14 2011-02-14 1:43:21

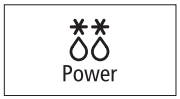
KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

Funkcija Automatsko odmrzavanje omogućava vam da odmrznete meso, živinu, ribu, hleb i kolače. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski.
Izaberite samo program i težinu.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Prvo postavite smrznutu hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Odmrzavanje** (⁂). (pogledajte tabelu sa strane)



2. Izaberite težinu hrane pomoću dugmadi (—) i (+). Maksimalna količina je 1500 g.

3. Pritisnite dugme ⏀.

Rezultat:

- Odmrzavanje počinje.
- Na polovini ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
- Ponovo pritisnite dugme ⏀ da biste dovršili odmrzavanje.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Da biste to uradili, izaberite funkciju mikrotalasnog kuvanja/podgrevanja i nivo snage 180 W. Više detalja potražite u odeljku „Kuvanje/podgrevanje“ na stranici 11.

POSTAVKE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko odmrzavanje, količine hrane, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuće preporuke. Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu, hleb i kolače stavite na ravnu keramičku podlogu.

Kôd/hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Meso	200-1500 g	20-60 min.	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske i mleveno meso.
2. Živina	200-1500 g	20-60 min.	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celo pile i za komade piletine.
3. Riba	200-1500 g	20-50 min.	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celu ribu i za riblje filete.
4. Hleb/kolači	125-625 g	5-20 min.	Stavite hleb na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Stavite kolač na keramički tanjir i ako je moguće okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata. Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom.

Ako hranu želite da odmrznete ručno, izaberite funkciju Ručno odmrzavanje i nivo snage od 180 W. Više detalja o ručnom odmrzavanju i vremenu odmrzavanja potražite na stranici 30.

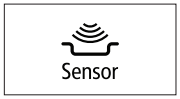
GS89F_BOL_03817F-SR.indd 15 2011-02-14 1:43:21

KORIŠĆENJE FUNKCIJE KUVANJA SA SENZOROM

Pet funkcija kuvanja sa senzorom obuhvata/obezbeđuje unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Kategoriju kuvanja sa senzorom možete podesiti pomoću dugmadi (—) i (+).
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Kuvanje sa senzorom** ( ).
(pogledajte tabelu sa strane)



2. Pritisnite dugme ◈.

Rezultat: Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

POSTAVKE KUVANJA SA SENZOROM

U sledećoj tabeli navedeno je 5 programa za kuvanje sa senzorom. Ona sadrži preporučeni opseg težina za svaku stavku, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke. Vreme kuvanja i nivo snage izračunavaju se automatski nakon pokretanja programa. Procesom kuvanja upravlja sistem senzora radi većeg stepena praktičnosti.
Za vađenje koristite rukavice!

Kôd/hrana	Veličina porcije	Vreme nakon kuvanja (min.)	Preporuke
1. Cvet prokelja	200-500 g	1-2	Operite prokelj i pripremite cvetove. Ravnomerno ih rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 kašike). Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. Ovaj program je pored prokelja pogodan za tikvice, patlidžan, bundevu ili paprike.
2. Iseckana šargarepa	200-500 g	1-2	Operite i očistite šargarepu, a zatim je isecite na jednake kolutove. Stavite je u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 kašike). Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. Ovaj program je pored šargarepe pogodan za cvetove karfiola ili kelerabu.
3. Oljušten krompir	200-800 g	2-3	Operite i oljuštite krompire, a zatim ih isecite na jednake komade. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 45-60 ml vode (3-4 kašike). Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno.
4. Ohlađena supa	250-500 g	2-3	Sipajte u duboki keramički tanjir ili činiju i zatvorite je plastičnim poklopcem tokom kuvanja. Stavite posudu sa supom na sredinu obrtnog postolja. Pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
5. Smrznuta supa (-18 °C)	250-500 g	2-3	Izbušite komad zamrznute supe i stavite ga na sredinu obrtnog postolja. Stavite posudu sa supom na sredinu obrtnog postolja. Pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 16 2011-02-14 1:43:22

Uputstva za automatsko kuvanje sa senzorom

Automatski senzor omogućava automatsko kuvanje hrane tako što detektuje količinu gasova koje hrana generiše prilikom kuvanja.

- Prilikom kuvanja hrane generiše se mnogo vrsta gasova. Automatski senzor određuje odgovarajuće vreme i nivo snage detektovanjem tih gasova, čime se uklanja potreba za podešavanjem vremena kuvanja i nivoa snage.
- Kada posudu tokom kuvanja sa senzorom poklopite odgovarajućim poklopcem ili plastičnom folijom, automatski senzor će detektovati gasove koji se generišu nakon punjenja posude parom.
- Neposredno pre završetka kuvanja prikazaće se tajmer koji odbrojava preostalo vreme kuvanja. Ako je potrebno, to je pravo vreme za mešanje ili okretanje hrane radi ravnomernijeg kuvanja.
- Pre automatskog kuvanja sa senzorom, hranu možete da začinite začinskim biljem, začinima ili sosovima za pečenje. Međutim, trebalo da imate na umu da so i šećer mogu da izazovu pojavu izgorelih delova na namirnicama, pa bi te sastojke trebalo dodati nakon kuvanja.
- Funkcijska dugmad za povećavanje/smanjivanje služe za povećavanje/smanjivanje vremena kuvanja. Ovu funkciju bi trebalo koristiti za podešavanje stepena kuvanja u skladu sa ličnim ukusom. Pribor i poklapanje za kuvanje sa senzorom.
- Da biste dobili dobre rezultate pomoću ove funkcije, pratite uputstva u vezi sa izborom odgovarajućih posuda i poklopaca iz tabela u ovom priručniku.
- Uvek koristite posude koje su predviđene za mikrotalasnu pećnicu i pokrijte ih odgovarajućim poklopcem ili plastičnom folijom. Prilikom korišćenja plastične folije, napravite otvor na jednom kraju kako biste omogućili izlazak pare odgovarajućom brzinom.
- Uvek koristite poklopac koji odgovara posudi koju koristite. Ako posuda nema sopstveni poklopac, koristite plastičnu foliju.
- Posude je neophodno napuniti bar do pola.
- Namirnice koje zahtevaju mešanje ili okretanje trebalo bi promešati ili okrenuti neposredno pre kraja ciklusa kuvanja sa senzorom, nakon što počne odbrojavanje na ekranu.

Pribor i poklapanje za kuvanje sa senzorom

- Da biste dobili dobre rezultate pomoću ove funkcije, pratite uputstva u vezi sa izborom odgovarajućih posuda i poklopaca iz tabela u ovom priručniku.
- Uvek koristite posude koje su predviđene za mikrotalasnu pećnicu i pokrijte ih odgovarajućim poklopcem ili plastičnom folijom. Prilikom korišćenja plastične folije, napravite otvor na jednom kraju kako biste omogućili izlazak pare odgovarajućom brzinom.
- Uvek koristite poklopac koji odgovara posudi koju koristite. Ako posuda nema sopstveni poklopac, koristite plastičnu foliju.
- Posude je neophodno napuniti bar do pola.
- Namirnice koje zahtevaju mešanje ili okretanje trebalo bi promešati ili okrenuti neposredno pre kraja ciklusa kuvanja sa senzorom, nakon što počne odbrojavanje na ekranu.

Važno

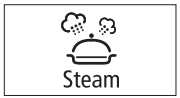
- Nakon instalacije pećnice i priključivanja u zidnu utičnicu nemojte da isključujete kabl za napajanje. Senzoru za gas potrebno je neko vreme da se stabilizuje kako bi se postigli zadovoljavajući rezultati.
- Ne preporučuje se uzastopno korišćenje funkcije za automatsko kuvanje sa senzorom, tj. za uzastopne operacije kuvanja.
- Pećnicu instalirajte na dobro provetrenom mestu kako biste obezbedili odgovarajuće hlađenje, protok vazduha i ispravan rad senzora.
- Da biste izbegli loše rezultate, nemojte da koristite automatski senzor kada je ambijentalna temperatura u prostoriji previsoka ili preniska.
- Za čišćenje pećnice nemojte da koristite isparljive deterdžente. Gasna isparenja ovih deterdženata mogu da utiču na senzor.
- Izbegavajte postavljanje pećnice blizu uređaja koji emituju visok nivo vlage ili gas, zato što će to ometati ispravan rad automatskog senzora.
- Uvek održavajte čistoću unutrašnjosti pećnice. Prosute stvari očistite vlažnom krpom.
  Ova pećnica namenjena je isključivo za kućnu upotrebu.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 17 2011-02-14 1:43:22

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA AUTOMATSKO KUVANJE NA PARI (SAMO ZA MODEL GS89F-SP)

Kod funkcije za kuvanje na pari, vreme kuvanja se podešava automatski. Broj porcija možete podesiti pomoću dugmadi (—) i (+).
Kada koristite funkciju kuvanja na pari upotrebite plastičnu posudu za kuvanje na pari. Prvo postavite plastičnu posudu za kuvanje na pari na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Kuvanje na pari** ( ).



2. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugme (—) i (+).
(Pogledajte tabelu sa strane.)

3. Pritisnite dugme ◇.

Rezultat: Kuvanje počinje. Nakon isteka vremena:
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut)
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Savet za kuvanje na pari

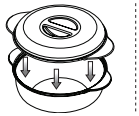
Komponente posude za kuvanje na pari

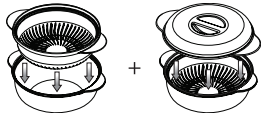
Posuda

Korpa

Poklopac

Rukovanje posudom za kuvanje na pari


(Posuda + poklopac)


(Posuda + korpa + poklopac)

POSTAVKE ZA AUTOMATSKO KUVANJE NA PARI

Sledeća tabela sadrži 5 automatskih programa za funkciju kuvanja na pari, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke. Prilikom upotrebe funkcije za kuvanje na pari uvek koristite posudu za kuvanje na pari i dodajte vodu u skladu sa uputstvima iz tabele. Hrana će se kuvati pomoću mikrotoalasa, uz dodatak pare.

Kôd/hrana	Veličina porcije	Vreme nakon kuvanja (min.)	Rukovanje	Preporuke
1. Sveže povrće	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Posuda sa korpom + poklopac, 2-5 kašika vode, u zavisnosti od količine	Izmerite povrće nakon što ste ga oprali, očistili i isekli na komade jednake veličine. Ubacite korpu u posudu za kuvanje na pari. Rasporedite povrće po umetku. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ako kuvate 100-350 g, dodajte 45 ml (3 kašike) ako kuvate 500-550 g. Poklopite.
2. Riblji fileti	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Posuda sa korpom + poklopac + 100 ml vode	Isperite i pripremite sveže filete ribe i poprskajte ih sokom od limuna. Dodajte 100 ml vode u posudu za kuvanje na pari. Poređajte filete u korpu jedan pored drugog, ubacite korpu u posudu i poklopite.
3. Pileća prsa	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Posuda sa korpom + poklopac + 100 ml vode	Isperite i pripremite pileća prsa. Zasecite površinu prsa nožem 2-3 puta. Dodajte 100 ml vode u posudu za kuvanje na pari. Poređajte prsa u korpu jedno pored drugog, ubacite korpu u posudu i poklopite.
4. Oljušten krompir	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Posuda + poklopac	Izmerite krompir nakon što ste ga ogulili, oprali i isekli na komade jednake veličine. Stavite ih u posudu za kuvanje na pari. Dodajte 15-30 ml (1-2 kašike) vode ako kuvate 100-350 g, a 45-60 ml (3-4 kašike) ako kuvate 400-650 g. Poklopite.
5. Beli pirinač	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Posuda + poklopac	Koristite polukuvani beli pirinač. Stavite pirinač u posudu za kuvanje na pari. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode. Poklopite. Nakon kuvanja, pažljivo promešajte pa ostavite da odstoji. Nakon kuvanja, kuhinjskim ubrusom uklonite vlagu iz unutrašnjosti pećnice.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 18 2011-02-14 1:43:23

POSTAVKE ZA RUČNO KUVANJE NA PARI

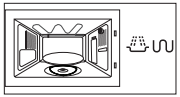
Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Artičoke	300 g (1-2 komada)	800 W	5-6	1-2	Operite i očistite artičoke. Stavite ih u posudu. Dodajte jednu kašiku soka od limuna. Poklopite.
Sveže povrće	300 g	800 W	4-5	1-2	Izmerite povrće (npr. cvet prokelj, cvet karfiola, šargarepa, paprika) nakon pranja, čišćenja i sečenja na manje komade. Stavite korpu u posudu. Rasporedite povrće po korpi. Dodajte dve kašike vode. Poklopite.
Smrznuto povrće	300 g	600 W	7-8	2-3	Stavite zamrznuto povrće u korpu u posudi. Dodajte jednu kašiku vode. Poklopite. Dobro promešajte neposredno nakon kuvanja i nakon nekog vremena.
Sveži fileti ribe	300 g	1. faza: 800 W 2. faza: 450 W	1-2 5-6	1-2	Isperite i pripremite filete ribe, kao što je bakalar, grgeč ili losos. Poprskajte sokom od limuna. Stavite korpu u posudu. Poređajte filete jedan pored drugog. Dodajte 100 ml hladne vode. Poklopite.
Pileća prsa	300 g	1. faza: 800 W 2. faza: 600 W	1-2 7-8	1-2	Isperite i pripremite pileća prsa. Zasecite površinu nožem 2-3 puta. Stavite korpu u posudu. Poređajte pileća prsa jedno pored drugog. Dodajte 100 ml hladne vode. Poklopite.
Pirinač	250 g	800 W	15-18	5-10	Stavite polukuvan pirinač u posudu. Dodajte 500 ml hladne vode. Poklopite. Nakon kuvanja ostavite beli pirinač da odstoji 5 minuta, a integralni pirinač 10 minuta.
Krompir u ljusci	500 g	800 W	7-8	2-3	Izmerite krompir, operite ga i stavite u posudu. Dodajte tri kašike vode. Poklopite.
Čorba (ohlađeno)	400 g	600 W	5-6	1-2	Sipajte čorbu u posudu. Poklopite. Dobro promešajte pre nego što ostavite da odstoji.
Zamrznute knedle punjene džemom	150 g	600 W	1-2	2-3	Navlažite vrhove punjenih knedli hladnom vodom. Stavite 1-2 zamrznute knedle jednu pored druge u korpu. Stavite korpu u posudu. Poklopite.
Voćni kompot	250 g	800 W	3-4	2-3	Izmerite sveže voće (npr. jabuke, kruške, šljive, kajsije, mango i ananas) nakon što ga oljuštite, operete i isečete na manje komade ili kockice. Stavite ih u posudu. Dodajte 1-2 kašike vode i 1-2 kašike šećera. Poklopite.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 19 2011-02-14 1:43:24

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA AUTOMATSKO PEČENJE

Kod funkcije automatskog pečenja, vreme kuvanja se podešava automatski. Broj porcija možete podesiti pomoću dugmadi (—) i (+).
Prvo postavite tanjir za pečenje na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Postavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasne pećnice i roštilja. Pritisnite dugme **Kombinovano** (🍽) i podesite vreme prethodnog zagrevanja (3 do 5 minuta) pomoću dugmadi (—) i (+).

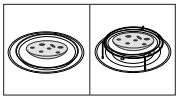


2. Pritisnite dugme ◈.

Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer bude veoma vreo.

3. Otvorite vrata pećnice.
Stavite hranu na tanjir za pečenje.
Zatvorite vrata.

Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.



4. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Pečenje** (⬭).

5. Izaberite veličinu porcije pomoću dugmadi (—) i (+). (pogledajte tabelu sa strane)

6. Pritisnite dugme ◈.

Rezultat: Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Čišćenje tanjira za pečenje
Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.

Nemojte koristiti ribaću četku ili oštar sunđer jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira.

Napomena
Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

POSTAVKE ZA AUTOMATSKO PEČENJE

U sledećoj tabeli navedeno je 4 programa za pečenje. Pridržavajte se preporučenih količina, vremena nakon kuvanja i odgovarajućih preporuka.

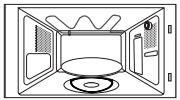
Kôd/hrana	Veličina porcije	Vreme prethodnog zagrevanja (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Preporuke
1. Smrznuta pica (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Stavite picu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
2. Smrznuti bageti	150 g (1 komad) 250 g (2 komada)	4	2-3	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 450 W mikrotalasa + roštilj. Stavite jednu bagetu na tanjir za pečenje tako da ne bude na sredini tanjira, a 2 bagete stavite jednu pored druge. Ovaj program je pogodan za bagete sa dodacima (npr. povrće, šunka i sir) kao i za mini-pice.
3. Smrznuti kiš/pita (-18 °C)	150 g (1 komad) 300 g (1-2 komada)	3	1-2	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Stavite smrznuti kiš / pitu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
4. Smrznuti pileći fileti	125 g 250 g	4	-	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Premažite tanjir za pečenje jednom supenom kašikom ulja. Pileće filete ravnomerno rasporedite po tanjiru za pečenje. Okrenite filet kad se začuje zvučni signal. Pritisnite dugme start za nastavak pečenja.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 20 2011-02-14 1:43:24

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA RUČNO PEČENJE

Tanjir za pečenje omogućava da hrana bude reš pečena ne samo odozgo kao sa roštiljom, već da postane hrskava i reš i odozdo zbog visoke temperature tanjira za pečenje. Različite vrsta jela koja možete da spremite na tanjiru za pečenje možete naći u tabeli (pogledajte sledeću stranicu). Tanjir za pečenje može se koristiti i za slaninu, jaja, kobasice, itd.

1. Stavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasa i roštilja [600 W + Roštilj ( )] pridržavajući se vremena i uputstava iz tabele.



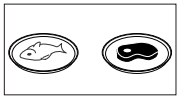
Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer bude veoma vreo.

2. Premažite tanjir uljem ako spremate slaninu i jaja da biste dobili lepo pečenu hranu.

Vodite računa o tome da je tanjir za pečenje presvučen slojem teflona i da nije otporan na ogrebotine. Za sečenje na tanjiru za pečenje nemojte da koristite oštre predmete poput noža.

Koristite plastične dodatne elemente da biste izbegli ogrebotine površine tanjira za pečenje ili pre sečenja uklonite hranu sa tanjira.

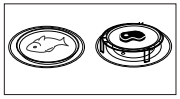
3. Stavite hranu na tanjir za pečenje.



Nemojte na tanjir stavljati predmete koji nisu otporni na toplotu, npr. plastične činije.

Nikada nemojte tanjir stavljati u pećnicu bez obrtnog postolja.

4. Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.



5. Izaberite odgovarajuće vreme pečenja i nivo snage. (pogledajte tabelu sa strane)

Čišćenje tanjira za pečenje

Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom. Nemojte koristiti ribaću četku ili oštar sunđer jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira.

Napomena

Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

POSTAVKE ZA RUČNO PEČENJE

Preporučuje se prethodno zagrevanje tanjira za pečenje direktno na obrtnom postolju. Prethodno zagrejte tanjir kombinacijom 600 W + roštilj ( ) 3-5 minuta. Pridržavajte se vremena i uputstava iz tabele.

Hrana	Veličina porcije	Vreme za prethodno zagrevanje	Snaga	Vreme kuvanja (min.)	Preporuke
Slanina	4 kriške (80 g)	3 min.	600 W + roštilj	3½-4	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite parčad jednu pored druge na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Prženi paradajz	200 g (2 komada)	3 min.	450 W + roštilj	4-5	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Pečeni krompir	250 g 500 g	3 min.	600 W + roštilj	5-6 8-9	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite krompir na polovine. Stavite ga na tanjir za pečenje tako da isečena strana bude okrenuta nadole. Poređajte ih u krug. Stavite tanjir na rešetku.
Zamrznute pljeskavice	2 komada (125 g)	3 min.	600 W + roštilj	7-7½	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite zamrznute pljeskavice jednu pored druge na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite pljeskavice nakon 4-5 minuta.

Hrana	Veličina porcije	Vreme za prethodno zagrevanje	Snaga	Vreme kuvanja (min.)	Preporuke
Smrznuti bageti	200-250 g (2 komada)	3 min.	450 W + roštilj	8-9	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Poređajte bagete sa dodacima (npr. paradajz-sir) jedan pored drugog na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Smrznuta pica	300-400 g	5 min.	450 W + roštilj	9-11	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite zamrznutu picu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Zamrznuta mini pica	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + roštilj	9-10	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Ravnomerno rasporedite pice po tanjiru za pečenje. Stavite tanjir na rešetku.
Ohlađena pica	300-350 g	5 min.	450 W + roštilj	6½-7½	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite ohlađenu picu na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Smrznuti riblji štapići	150 g (5 komada) 300 g (10 komada)	4 min.	600 W + roštilj	7-8 9-10	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Premažite tanjir 1 kašikom ulja. Poređajte riblje štapiće u krug na tanjir. Okrenite ih nakon 4 min. (5 komada) ili nakon 6 min. (10 komada).
Smrznuti pileći fileti	125 g 250 g	4 min.	600 W + roštilj	5-6 7-8	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Premažite tanjir jednom supenom kašikom ulja. Stavite pileće filete na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite nakon 3 min. (125 g) ili 5 min. (250 g).

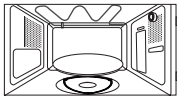
IZBOR POLOŽAJA GREJNOG ELEMENTA

Grejni element se koristi prilikom pečenja na roštilju. Postoji samo jedan predloženi položaj. Potrebno je znati kada ga treba postaviti u uspravni položaj.

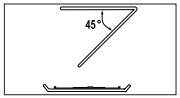
- Horizontalni položaj za pečenje na roštilju ili kombinovano kuvanje mikrotalasi + roštilj

Položaj grejnog elementa menjajte samo kada je hladan i nemojte koristiti preteranu silu kada ga postavljate u uspravan položaj.

Da postavite grejni element u...	Onda...
• Horizontalni položaj (roštilj ili kombinovano mikrotalasi + roštilj)	• Povucite grejni element ka sebi. • Gurajte ga nagore sve dok ne bude paralelan sa svodom pećnice.



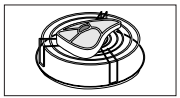
Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.



IZBOR DODATNIH ELEMENATA

Koristite posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu, nemojte koristiti plastične činije, tanjire, papirne čaše, ubruse, itd.

Ako želite izabrati kombinovani režim kuvanja (roštilj i mikrotalase), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Metalno posuđe, noževi, viljuške i kašike mogu oštetiti pećnicu.



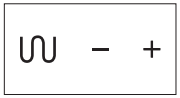
Više detalja o pogodnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama potražite u Vodiču za posuđe na stranici 25.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 22 2011-02-14 1:43:25

ROŠTILJ

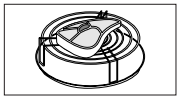
Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa. Zbog toga uz mikrotalasnu pećnicu dobijate i rešetku za roštilj.

1. Prethodno zagrejte roštilj na željenu temperaturu tako što ćete pritisnuti dugme **Roštilj** (⏦) i podesiti temperaturu prethodnog zagrevanja pritiskanjem dugmadi (—) i (+).



2. Pritisnite dugme ◈.

3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.



4. Pritisnite dugme ⏦.

Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:

5. Podesite vreme za roštilj tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+). Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.

6. Pritisnite dugme ◈.

Rezultat: Pečenje na roštilju počinje. Nakon isteka vremena

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Ako se grejač tokom upotrebe roštilja bude isključivao i uključivao, ne brinite.
Sistem je osmišljen da spreči pregrejavanje pećnice.

Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo. Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju.

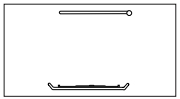
KOMBINOVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE I ROŠTILJA

Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

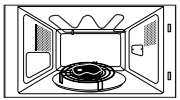
UVEK koristite posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Stakleno ili keramičko posuđe su idealni jer dozvoljavaju ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

UVEK koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.

1. Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju; više detalja potražite na stranici 23.



2. Otvorite vrata pećnice. Stavite hranu na rešetku i rešetku stavite na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



3. Pritisnite dugme **Kombinovano** (⏦).

Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:
⏦ (režim kombinovanja mikrotalasa i roštilja)
600 W (izlazna snaga)

Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme **Kombinovano** (⏦) sve dok se ne prikaže željeni nivo snage.

Temperatura roštilja se ne može podešavati.

4. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+). Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.

5. Pritisnite dugme ◈.

Rezultat: Kombinovano kuvanje počinje. Nakon isteka vremena

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

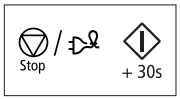
Maksimalna snaga mikrotalasa za kombinovani režim mikrotalasa i roštilja je 600 W.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 23 2011-02-14 1:43:25

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.

1. Istovremeno pritisnite dugmad ⏚ i ⏀.

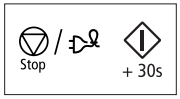


Rezultat:

- Pojaviće se sledeća oznaka.

- Neće se čuti zvučni signal svaki put kada pritisnete neko dugme.

2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, ponovo istovremeno pritisnite dugmad ⏚ i ⏀.



Rezultat:

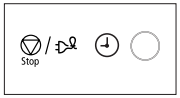
- Pojaviće se sledeća oznaka.

- Pećnica će se ponovo oglašavati zvučnim signalom.

BEZBEDNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava „zaključavanje“ pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.
Pećnica se može zaključati kad god je potrebno.

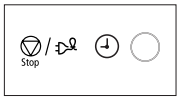
1. Istovremeno pritisnite dugmad ⏚ i 🕘.



Rezultat:

- Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).
- Na ekranu se prikazuje „L“.

2. Da biste otključali pećnicu, ponovo istovremeno pritisnite dugmad ⏚ i 🕘.



Rezultat: Pećnica se može normalno koristiti.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 24 2011-02-14 1:43:26

VODIČ ZA POSUĐE

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.
Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.
U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Aluminijumska folija	✓ ✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za reš pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od osam minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Pakovanja za brzu hranu		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		
• Posuđe za pečenje i serviranje	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Kutije	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓ ✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ **: Preporučuje se**
✓✗ **: Obazrivo koristiti**
✗ **: Nije bezbedno**

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 25 2011-02-14 1:43:26

VODIČ ZA KUVANJE

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici:
Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:
Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealnu za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja
Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja.
Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja
Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

Vodič za kuvanje smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju – pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom.
Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Spanać	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Prokelj	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Boranija	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode.
Mešano povrće (šargarepa/grašak/ kukuruz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 26 2011-02-14 1:43:26

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem – tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno. Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što odstavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac. Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji pokriveno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Beli pirinač (polukuvan)	250 g	800 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250 g	800 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250 g	800 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (pirinač + žitarice)	250 g	800 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250 g	800 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

Vodič za kuvanje svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g, osim ako nije preporučena druga količina vode – pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju – pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac.
Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Sveže povrće bi uvek trebalo kuvati na najvišem nivou snage mikrotalasne pećnice (800 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Prokelj	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.
Mladice prokelja	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode.
Šargarepa	250 g	4½-5	3	Isecite šargarepu na komade jednake veličine.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.
Tikvice	250 g	3½-4	3	Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.
Plavi patlidžan	250 g	3½-4	3	Isecite patlidžan na male komade i isprskajte 1 kašikom soka od limuna.
Praziluk	250 g	4½-5	3	Isecite praziluk na tanke kolutove.
Pečurke	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja.
Crni luk	250 g	5½-6	3	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Isecite papriku na tanke kolutove.
Krompir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.
Keleraba	250 g	5-5½	3	Isecite kelerabu na kockice.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 27 2011-02-14 1:43:26

PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.
Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje
Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa – mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje
Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 800 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.
Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane.
Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja
Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje za buduću upotrebu.
Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.
Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

PODGREVANJE TEČNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

HRANA ZA BEBE: Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja!
Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu.
Preporučena temperatura pri služenju: između 30 i 40°C.
MLEKO ZA BEBE: Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura pri služenju: oko 37 °C.
NAPOMENA: Hranu za bebe treba posebno pažljivo treba pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.
Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 28 2011-02-14 1:43:26

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Hrana za bebe (povrće + meso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sekundi do 1 minut	2-3	Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu.

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Napici (kafa, čaj i voda)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Napunite šolje i podgrevajte ih nepokrivene. Stavite šolju/veliku šolju na sredinu obrtnog postolja. Nakon zagrevanja ostavite šolje da odstoje u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte.
Supa (ohlađeno)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.
Čorba (ohlađeno)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Sipajte čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre služenja.
Filovana testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	5-6	3	Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Ostala jela (ohlađena)	350 g	600 W	5½-6½	3	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 29 2011-02-14 1:43:26

RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.

Smrznutu hranu stavite u nepokloplјenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.

Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.

Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.

Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do - 20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće table.

Svu zamrznutu hranu treba odmrzavati pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Meso				
Mlevena govedina	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom.
Svinjski odresci	250 g	7½-8½		Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Živina				
Komadi piletine	500 g (2 komada)	14½-15½	15-40	Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Celo pile	900 g	28-30		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 komada)	6-7	5-15	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
	400 g (4 komada)	12-13		
Voće				
Bobičasto voće	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika).
Hleb				
Kiflice (svaka po 50 g)	2 komada 4 komada	½-1 2-2½	5-20	Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Tost/sendvič	250 g	4 ½ -5		
Nemački hleb (pšenično + raženo brašno)	500 g	8-10		

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 30 2011-02-14 1:43:26

ROŠTILJ

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 3-4 minuta zagrejete.

Posuđe za pečenje na roštilju:
Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:
Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Važna napomena:

Kada se koristi samo roštilj, obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Ne zaboravite da hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka.

MIKROTALASI + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije: 600 W + roštilj, 450 W + roštilj i 300 W + roštilj.

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja
Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:
Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

Važna napomena:
Kada se koristi kombinovani režim rada (mikrotalasi + roštilj), obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka. U suprotnom, morate je postaviti direktno na obrtno postolje. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.
Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 31 2011-02-14 1:43:27

Vodič za pečenje zamrznute hrane na roštilju

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	Mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 1-1½ 2-2½	Samo roštilj 1-2 1-2	Poređajte kiflice u krug na rešetku. Pecite na roštilju drugu stranu kiflica sve dok ne postanu hrskave po želji. Ostavite da odstoje 2-5 minuta.
Bageti + dodaci (paradajz, sir, šunka, pečurke)	250-300 g (2 komada)	450 W + roštilj	8-9	-	Stavite 2 zamrznuta bageta jedan pored drugog na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Graten (povrće ili krompir)	400 g	450 W + roštilj	13-14	-	Stavite zamrznuti graten u mali okrugli tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Testenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	Mikrotalasi + roštilj	600 W + roštilj 14-15	Samo roštilj 2-3	Stavite zamrznutu testeninu u mali plitki pravougaoni tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Pileći fileti	250 g	450 W + roštilj	5-5½	3-3½	Stavite pileće filete na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.
Pomfrit iz pećnice	250 g	450 W + roštilj	9-11	4-5	Ravnomerno rasporedite pomfrit na papir za pečenje i stavite ga na rešetku.

Vodič za pečenje sveže hrane na roštilju

Najpre zagrejte roštilj 3-4 minuta pomoću funkcije roštilja.
Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Kriške tosta	4 komada (svaki po 25 g)	Roštilj samo	4-5	4½-5½	Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.
Kiflice (već pečene)	2-4 komada	Samo roštilj	2-3	2-3	Kiflice poređajte u krug direktno na obrtno postolje tako da donja strana bude okrenuta nagore.
Prženi paradajz	200 g (2 komada) 400 g (4 komada)	Mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 4½-5½ 7-8	Samo roštilj 2-3	Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.
Tost Havaji (ananas, šunka, kriške sira)	2 komada (300 g)	450 W + roštilj	3½-4	-	Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na rešetku. Postavite 2 parčeta tosta jedan naspram drugoga direktno na rešetku. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W + roštilj	4½-5½ 8-9	-	Isecite krompir na polovine. Poređajte ga u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 32 2011-02-14 1:43:27

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Komadi piletine	450-500 g (2 komada)	300 W + roštilj	10-12	12-13	Komade piletine premažite uljem i začinima. Poređajte ih u krug tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Stavite komad piletine tako da ne bude na sredini rešetke. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Jagnjeći kotleti/ govođe šnicle (srednje veličine)	400 g (4 komada)	Samo roštilj	12-15	9-12	Premažite jagnjeće kotlete uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Svinjski odresci	250 g (2 komada)	Mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 7-8	Samo roštilj 6-7	Premažite svinjske odreske uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g) 2 jabuke (oko 400 g)	300 W + roštilj	4-4½ 6-7	-	Izdubite jabuke i filujte ih grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje.

POSEBNE NAPOMENE

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.
Zagrevajte 30-40 sekundi na 800 W sve dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi.
Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA
Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA
Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta.
Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju.
Zagrevajte 1 minut na 300 W.
Promešajte nakon otapanja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)
Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 800 W, dok preliv/glazura ne postane providan. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

KUVANJE DŽEMA
Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte.
Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 800 W.
Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA
Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Koristite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 800 W.
Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠKI BADEMA
Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine.
Nekoliko puta promešajte tokom pečenja 3½ do 4½ minuta na 600 W.
Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 33 2011-02-14 1:43:27

ČIŠĆENJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Potrebno je redovno čistiti sledeće delove mikrotalasne pećnice kako bi se sprečilo nagomilavanje čestica masti i hrane:

- Unutrašnje i spoljne površine
- Vrata i zaptivni sistem na vratima
- Obrtno postolje i obrtni prstenovi

UVEK vodite računa da zaptivni sistem na vratima bude čist i da se vrata dobro zatvaraju.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.

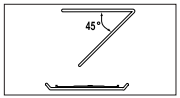
1. Spoljne površine čistite mekom krpom i toplom sapunjavom vodom. Isperite i osušite.
2. Sapunjavom krpom obrišite eventualnu prosutu hranu i mrlje na unutrašnjim površinama ili obrtnom prstenu. Isperite i osušite.
3. Da biste omekšali očvrsle čestice hrane i uklonili mirise, stavite šoljicu razblaženog limunovog soka na obrtno postolje i zagrevajte deset minuta maksimalnom snagom.
4. Tanjir za mikrotalasnu pećnicu perite po potrebi.

NEMOJTE prosipati vodu u ventilacione otvore. **NIKADA** nemojte koristiti abrazivna sredstva i hemijske rastvarače. Budite posebno pažljivi pri čišćenju zaptivnog sistema na vratima da ne bi došlo do:

- nagomilavanja čestica
- nepravilnog zatvaranja vrata usled nagomilavanja čestica

Čistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice odmah nakon svake upotrebe blagim rastvorom deterdženta, ali pre čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi da ne bi došlo do povreda.

Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.



ODLAGANJE I SERVISIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pre odlaganja ili servisiranja pećnice potrebno je da se pridržavate nekoliko jednostavnih mera predostrožnosti.
Pećnica se ne sme koristiti ako su oštećena vrata ili zaptivni sistem na vratima:

- slomljena šarka
- pohabane zaptivni sistem
- izobličeno ili savijeno kućište pećnice

Pećnicu sme da popravlja isključivo kvalifikovan serviser za mikrotalasne pećnice

NIKADA nemojte uklanjati spoljno kućište sa pećnice. Ako se pećnica pokvari pa je potrebno servisiranja ili niste sigurni šta nije u redu:

- Isključite je iz zidne utičnice
- Obratite se najbližem servisnom centru

Ako želite da privremeno odložite pećnicu, izaberite suvo mesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno uticati na ispravne elemente pećnice.

Ova mikrotalasna pećnica nije predviđena za komercijalnu upotrebu.

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 34 2011-02-14 1:43:27

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.
U skladu sa opštim propisom 2/1984 (III.10) BKM-IpM, mi kao distributeri tvrdimo da su pećnice GS89F/GS89F-SP kompanije Samsung usklađene sa dole navedenim tehnološkim parametrima.

Model	**GS89F/GS89F-SP**
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrotalasna Roštilj Kombinovani režim rada	 1200 W 1100 W 2300 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metod hlađenja	Motor sa rashladnim ventilatorom
Dimenzije (Š x V x D) Spolja Otvor pećnice	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litra
Težina Neto	 Približno 13,5 kg

NAPOMENA

GS89F_BOL_03817F-SR.indd 35 2011-02-14 1:43:27

PITANJA ILI KOMENTARI

ZEMLJA	POZOVITE	ILI NAS POSETITE NA MRE I NA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kôd br.: DE68-03817F

GS89F / GS89F-SP

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 5
Using this instruction booklet 6
Safety information 6
Installing your microwave oven 13
Setting the time 13
What to do if you are in doubt or have a problem 14
Cooking/Reheating 14
Power levels 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 15
Using the steam cleaning (only GS89F) 16
Using the auto reheat feature 17
Auto reheat settings 17
Using the auto power defrost feature 18
Auto power defrost settings 18
Using the sensor cook feature 19
Sensor cook settings 19
Using the auto steam cook function (only GS89F-SP) 21
Auto steam cook settings 21
Manual steam cook settings 22
Using the auto crusty cook function 23
Auto crusty cook settings 23
Using the manual crusty cook function 24
Manual crusty cook settings 24
Choosing the heating element position 25
Choosing the accessories 25
Grilling 26
Combining microwaves and the grill 26
Switching the beeper off 27
Safety-locking your microwave oven 27
Cookware guide 28
Cooking guide 29
Cleaning your microwave oven 37
Storing and repairing your microwave oven 37
Technical specifications 38

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

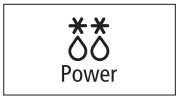
2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (❄❄) button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.

3. Press the ◇ button.

If you want to add extra 30 seconds

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

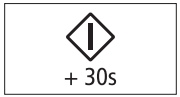
GS89F_BOL_03817F-EN.indd 2 2011-02-14 1:44:45

If you want to grill some food

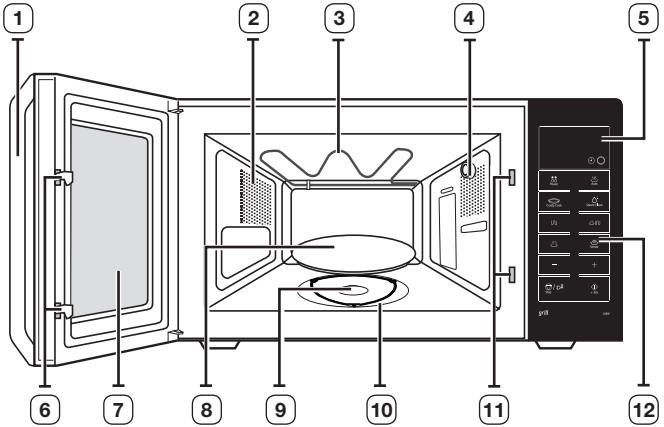
1. Press the ⏦ button.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.

3. Press the ⏀ button.



OVEN

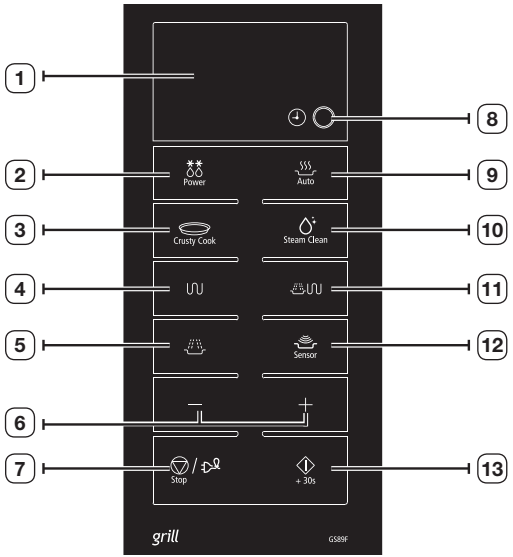


1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 3 2011-02-14 1:44:45

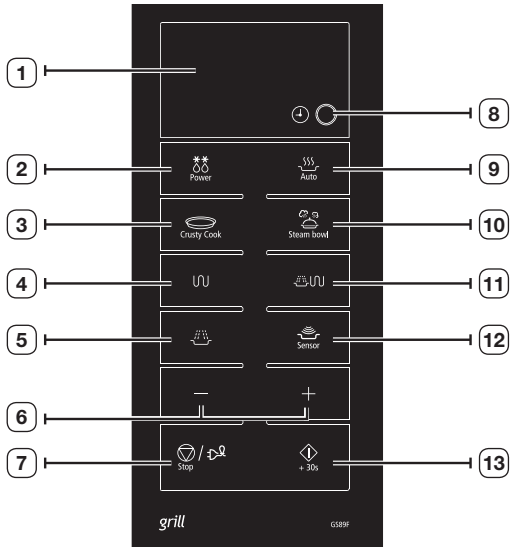
CONTROL PANEL

MODEL : GS89F



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START BUTTON

MODEL : GS89F-SP



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. STEAM BUTTON
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. AUTO STEAM COOK BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START BUTTON

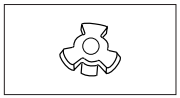
GS89F_BOL_03817F-EN.indd 4 2011-02-14 1:44:46

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

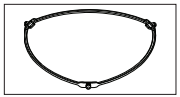
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



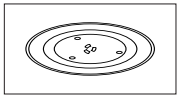
2. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



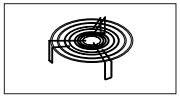
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



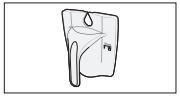
4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



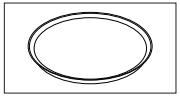
5. **Clean Water Bowl** see page 16. (only GS89F)

   Purpose : The water bowl can be used to clean.



6. **Crusty plate,** see page 23 to 25.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



7. **Steam cooker,** see page 21 to 22. (only GS89F-SP)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the **Grill** and **Combi** mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
(Steam cooker)	O	X	X

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 5 2011-02-14 1:44:46

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- Cooking food
- Auto Power Defrosting of food
- Grilling food
- Adding extra cooking time

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 6 2011-02-14 1:44:47

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 7 2011-02-14 1:44:47

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 8 2011-02-14 1:44:48

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 9 2011-02-14 1:44:48

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 10 2011-02-14 1:44:48

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 11 2011-02-14 1:44:48

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

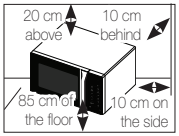
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 12 2011-02-14 1:44:48

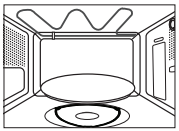
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

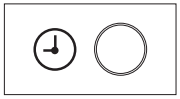
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

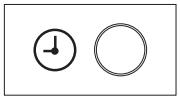
1.

To display the time in the...	**Then press the ⏲ button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



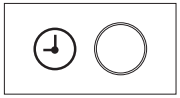
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.

3. Press the ⏲ button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.

5. Press the ⏲ button.



ENGLISH

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 13 2011-02-14 1:44:48

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

3. Press the ◇ button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 14 2011-02-14 1:44:49

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

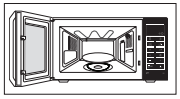
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

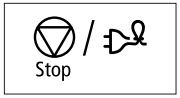
1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop completely;
Press the ▽ button.

Result : The cooking stops.

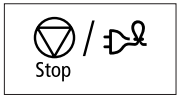


You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (▽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use energy save mode, press the **Energy Save** button.



ENGLISH

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 15 2011-02-14 1:44:49

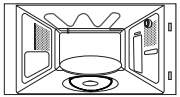
USING THE STEAM CLEANING (ONLY GS89F)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

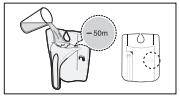
Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only,and no distilled water.

1. Open the Door.

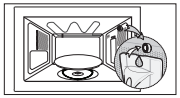


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)



More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

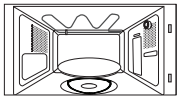
3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.



4. Close the door.

5. Press the **Steam Clean** ( ) button.
It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**

6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

⚠ Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 16 2011-02-14 1:44:50

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** ( ) button once or more times.

2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)

3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3. Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
4. Pasta Gratin (Frozen)	200 g 400 g	3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

ENGLISH

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 17 2011-02-14 1:44:50

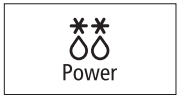
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and Bread Cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (✻✻) button one or more times. (Refer to the table on the side)



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g

3. Press the ◈ button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◈ button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 14 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 33.

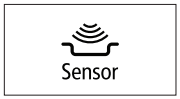
GS89F_BOL_03817F-EN.indd 18 2011-02-14 1:44:51

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Five Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

SENSOR COOK SETTINGS

The following table presents 5 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Broccoli florets	200-500 g	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper.
2. Sliced carrots	200-500 g	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
3. Peeled potatoes	200-800 g	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
4. Chilled soup	250-500 g	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5. Frozen soup (-18 °C)	250-500 g	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

ENGLISH

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 19 2011-02-14 1:44:51

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 20 2011-02-14 1:44:52

USING THE AUTO STEAM COOK FUNCTION (ONLY GS89F-SP)

With the steam feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam** ( ) buttton once or more times.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)

3. Press the ◈ button

Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Steam cooking hint

Components of Steam Cooker

Handling of Steam Cooker

AUTO STEAM COOK SETTINGS

The following table presents the 5 Auto Programs of the Steam function, quantities, standing times and appropriate recommendations. Always use the steamer and add water according to the instruction in the table, when using Pure Steam function. The food will be cooked by microwaves and the help of steam.

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Handling	Recommendations
1. Fresh Vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Bowl with basket + lid 2-5 tbsp. water depending on quantity	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Insert basket into the bowl of steamer. Distribute vegetables on the tray. Add 30 ml (2 tablespoons) water, when steaming 100-350 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 500-550 g. Cover with lid.
2. Fish Fillets	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare fresh fish fillets and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of the steamer. Put fillets side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
3. Chicken Breasts	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare chicken breasts. Cut surface of breasts with a knife 2-3 times. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put breasts side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
4. Peeled Potatoes	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Bowl + lid	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the bowl of steamer. Add 15-30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350 g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-650 g. Cover with lid.
5. White Rice	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Bowl + lid	Use parboiled white rice. Put rice into the bowl of steamer. Add double quantity of cold water. Cover with lid. After cooking, stir before standing time. After cooking remove moisture in the cavity with kitchen paper.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 21 2011-02-14 1:44:53

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

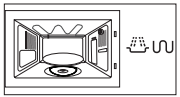
Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing.
Fresh Fish fillets	300 g	1. stage: 800 W 2. stage: 450 W	1-2 5-6	1-2	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.
Chicken Breast	300 g	1.stage: 800 W 2. stage: 600 W	1-2 7-8	1-2	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100ml cold water. Cover with lid.
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Put parboiled rice into the bowl. Add 500ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes.
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.
Frozen Yeast Dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid.
Fruit Compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 22 2011-02-14 1:44:53

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

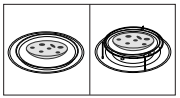
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** ( ) button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the ◇ button.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

3. Open the oven door.
   Place the food on the crusty plate.
   Close the door.



Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** ( ) button once or more times.

5. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
   (Refer to the table on the side)

6. Press the ◇ button.

Result : Cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents 4 Crusty Cook Programmes. Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Frozen Pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	2-3	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. Frozen Quiche / Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	1-2	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

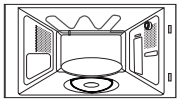
ENGLISH

ENGLISH

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.



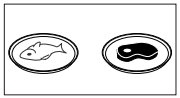
Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

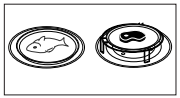
3. Place the food on the crusty plate.



Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill ( ) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+ Grill	4-5	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6 8-9	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.
Frozen Mini-Pizza-Snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Chilled Pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5pcs) or after 6 min. (10 pcs).
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min. (250 g).

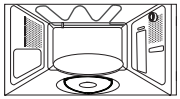
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

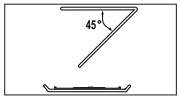
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
• Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven



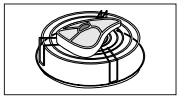
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28.

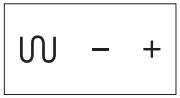
ENGLISH

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 25 2011-02-14 1:44:54

GRILLING

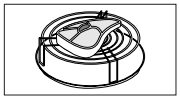
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



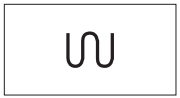
2. Press the ◈ button.

3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the ⏦ button.

Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.

6. Press the ◈ button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal posit ion.

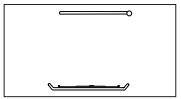
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

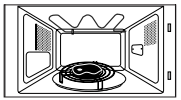
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 26 for further details.



2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** (⏦) button.

Result : The following indications are displayed: ⏦ (microwave and grill mode) 600 W (out power)

Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (⏦) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the ◈ button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

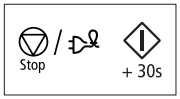
The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 26 2011-02-14 1:44:55

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ⏚ and ◈ buttons at the same time.

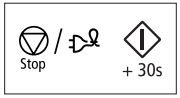


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ⏚ and ◈ buttons again at the same time.



Result :

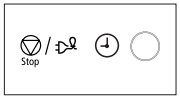
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

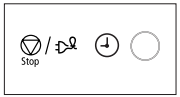
1. Press the ⏚ and 🕘 buttons at the same time.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the ⏚ and 🕘 buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 27 2011-02-14 1:44:55

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaperr	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 28 2011-02-14 1:44:55

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 29 2011-02-14 1:44:55

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 30 2011-02-14 1:44:55

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 31 2011-02-14 1:44:55

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 32 2011-02-14 1:44:56

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate.
Pork steaks	250 g	7½-8½		Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ -5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 33 2011-02-14 1:44:56

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 34 2011-02-14 1:44:56

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	Mw + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW+ Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4 ½-5 ½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 35 2011-02-14 1:44:56

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca.200 g) 2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 36 2011-02-14 1:44:56

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

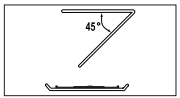
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 37 2011-02-14 1:44:56

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the GS89F / GS89F-SP ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	GS89F / GS89F-SP
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W/800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx
Noise level	42 dBA

NOTE

English

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 38 2011-02-14 1:44:56

NOTE

NOTE

GS89F_BOL_03817F-EN.indd 39 2011-02-14 1:44:56

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DE68-03817F